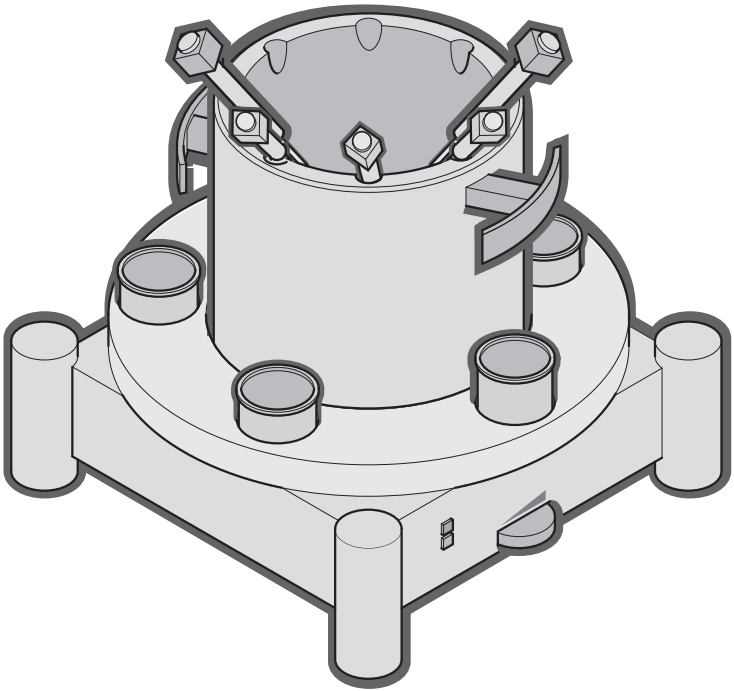
PRINCESS

FROM THE FAMOUS DUTCH DESIGNER

JAN DES BOUVRIE



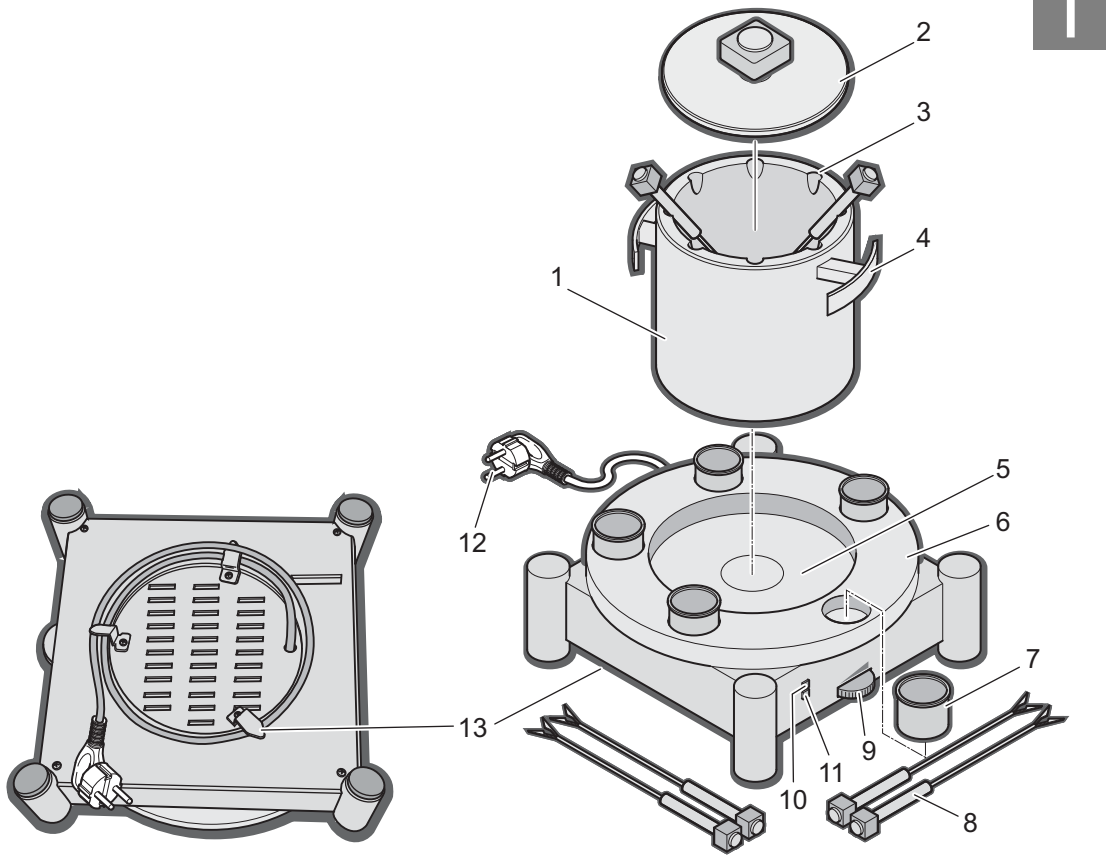
ART 172661

LET'S COOK FONDUE DE LUXE

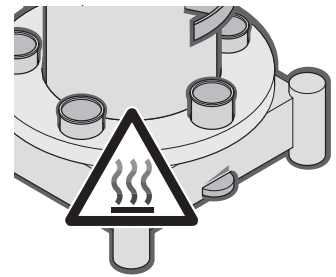
© Princess 2007

Gebruiksaanwijzing
Nederlands 1
User's instructions
English 6
Mode d'emploi
Français 11
Bedienungsanleitung
Deutsch 16
Instrucciones de uso
Español 21
Istruzioni per l'uso
Italiano 26
Bruksanvisning
Svenska 32
Brugsanvisning
Dansk 37
Bruksanvisning
Norsk 42
Käyttöohje
Suomi 47
Instruções de uso
Português 52
Οδηγίες χρήσης
Ελληνικά 57
دليل المستخدم
المملكة المتحدة 62

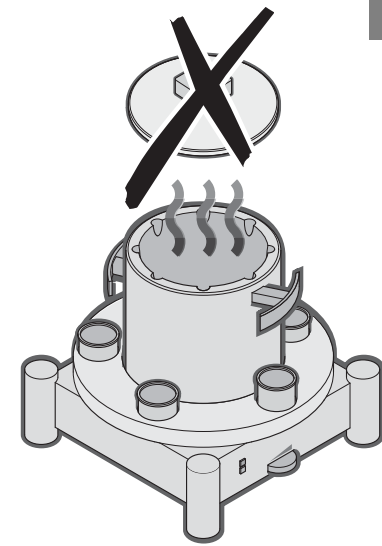
1



2



3



Algemeen

Deze fraai vormgegeven Fondue is ontworpen door Jan des Bouvrie. Met dit apparaat kunt u niet alleen erg smakelijk fonduen, het is ook een lust voor het oog. Zowel de verwarmingsbasis als de pan en de vorkjes hebben een strak en luxueus design. De Jan des Bouvrie Fondue wordt geleverd met 8 fonduevorkjes, zodat u met familie of vrienden er een gezellige en sfeervolle avond van kunt maken.

De Jan des Bouvrie Fondue is voorzien van een handige ring waarin 5 sausbakjes geplaatst kunnen worden. De ring is draaibaar, zodat de saus van uw keuze altijd binnen handbereik is. Bovendien blijven de sauzen in de ring, door de straling van de fonduepan, heerlijk warm. Door de regelbare temperatuurinstelling is de fonduepan uitermate geschikt voor verschillende soorten fondues, zoals de klassieke vleesfondue, maar ook voor een kaasfondue, een chocoladefondue of een Chinese fondue (met bouillon).

Werking en bediening

Zie figuur 1.

Het apparaat bevat de volgende onderdelen:
1 Fonduepan
2 Deksel met handgreep
3 Fonduering
4 Handgreep fonduepan
5 Verwarmingsbasis
6 Ring voor sausbakjes
7 Sausbakjes
8 Fonduevorkjes
9 Temperatuurregelaar
10 Indicatielampje aan/uit
11 Indicatielampje temperatuur
12 Stekker en snoer
13 Snoeropbergsysteem

Voor het eerste gebruik

1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat.
2 Reinig het apparaat en alle toebehoren (zie 'Onderhoud en reinigen') en droog ze vervolgens grondig af.
3 Plaats de verwarmingsbasis op een stabiele ondergrond.
4 Zet de ring voor sausbakjes met de sausbakjes op de verwarmingsbasis, als u warme sauzen bij uw fondue wilt gebruiken. U kunt de Jan des Bouvrie Fondue ook zonder de ring met sausbakjes gebruiken.

- **De sausbakjes in de ring worden door de straling van de fonduepan verwarmd. Zet sauzen die koud dienen te blijven apart op tafel.**
- **De ring met sausbakjes is warm. Draai de ring daarom aan de kunststof rand en niet aan de metalen ring zelf.**

Zie figuur 2.
- **De sausbakjes kunnen heet worden als het apparaat in gebruik is.**

5 Plaats de fonduepan in het midden van de verwarmingsbasis.
6 Zet de fonduering in de fonduepan.

Verwarmen van olie of bouillon

1 Kies een olie die geschikt is voor fondue, dit staat op de verpakking van de olie vermeld.

- **Gebruik geen olie die niet geschikt is voor fondue. De olie kan gaan spatten en brandwonden veroorzaken.**

2 Vul de fonduepan met olie of bouillon. Let erop dat de pan gevuld is tot boven het minimumniveau (min.) en onder het maximumniveau (max.).
3 Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje gaat nu branden en geeft aan het apparaat ingeschakeld is.

- **Schakel het apparaat niet in als de pan leeg is.**

4 Draai de temperatuurregelaar in de gewenste stand. Het oranje indicatielampje gaat branden. Stel de temperatuur zodanig in dat de vloeistof net gaat borrelen.

Zie figuur 3.

- **Plaats NOOIT het deksel op het apparaat als het apparaat opwarmt en tijdens het fonduen.**

5 Roer tijdens het opwarmen af en toe even in de pan, zodat de vloeistof geleidelijk opwarmt.
6 Als het lampje uitgaat is de gewenste temperatuur bereikt. U kunt beginnen met fonduen.

Verwarmen van kaas of chocolade

1 Kies een recept voor kaas- of chocoladefondue.
2 Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje gaat nu branden en geeft aan het apparaat ingeschakeld is.
3 Bereid het mengsel voor de fondue volgens het recept.
4 Draai de temperatuurregelaar in de gewenste stand. Het oranje indicatielampje gaat branden.

- **Stel de temperatuur voor het verwarmen van kaas en chocolade niet te hoog in, anders kan het mengsel aanbranden of overkoken.**

5 Roer tijdens het opwarmen af en toe even in de pan, zodat het mengsel glad blijft en geleidelijk opwarmt.
6 Als het lampje uitgaat is de gewenste temperatuur bereikt. U kunt beginnen met fonduen.

Fonduen

1 Prik een stukje etenswaar aan de fonduevork.
2 Steek het vorkje in het verwarmde mengsel. Laat het stukje etenswaar in het geval van de olie en bouillon gaar worden, door het vorkje te laten rusten in de fonduering. In het geval van de kaas en chocolade hoeft het er alleen ingedoopt te worden.

- **Als u fonduut met olie, zorg er dan voor dat de etenswaar niet te vochtig is, anders gaat de olie spatten.**
- **Zorg dat u met de vorkjes niet in de pan prikt, om beschadiging te voorkomen.**

3 Haal het vorkje uit pan. De etenswaar kan nu gegeten worden.

- **Pas op, de etenswaar is heet!**

Onderhoud en reinigen

- **Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.**
- **Gebruik geen schurende of agressieve middelen bij het reinigen.**
- **Zorg dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- **Let op dat er geen vocht bij de elektrische delen van het apparaat komt.**

1 Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen.
2 Verwijder het mensel uit de fonduepan. Veeg de pan daarna droog met keukenpapier.
3 Reinig de fonduepan met warm water en afwasmiddel.

- **Schoonmaaktip: doe een kopje water en een klein scheutje afwasmiddel in de pan. Schakel de verwarming in op de laagste stand. Laat dit ongeveer 10 minuten staan en schakel daarna het apparaat uit. Spoel de pan goed uit met water en maak hem droog.**
- **De fonduepan, fonduering en sausbakjes kunnen ook in de vaatwasser gereinigd worden.**

4 Reinig de verwarmingsbasis met een vochtige doek. Maak deze vervolgens goed droog.

Veiligheid

Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.
- Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een lichamelijke, zintuigelijke, mentale of motorische beperking, of gebrek aan kennis en ervaring, kan tot gevaarlijke situaties leiden. Personen die voor hun veiligheid verantwoordelijk zijn dienen duidelijke instructies te geven of dienen toezicht te houden op het gebruik van het apparaat.
- Let er op dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

Warmte en elektriciteit

- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Gebruik een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het naar onze servicedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Neem direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Wees voorzichtig met het vastpakken van onderdelen en het apparaat zelf. Laat het apparaat eerst afkoelen. Het apparaat en de onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.

Tijdens gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buiten.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht, werkblad of tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Zet het apparaat nooit aan als de pan leeg is.
- Houd bij het vullen van de fonduepan rekening met het minimale en maximale vulniveau, aangegeven met de twee streepjes “MIN” en “MAX” in de fonduepan.

- **Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan, zoals metalen spatels, messen en vorken. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.**
- **Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen. Het apparaat en de onderdelen worden heet tijdens het gebruik.**
- **Pak onderdelen alleen beet aan de handgreep.**
- **Controleer regelmatig of de handgrepen nog goed aan de pan bevestigd zijn.**
- **Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk 'Onderhoud en reinigen')**
- **De onderdelen van deze set zijn voorzien van een antiaanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming hiervan kunnen uiterst kleine hoeveelheden gassen afgegeven worden, die voor de mens volkomen onschadelijk zijn. Gebleken is echter dat het zenuwstelsel van vogels hiervoor extreem gevoelig is. Gebruik de fondueset daarom niet in de buurt van vogels (denk aan siervogels zoals papegaaien).**

Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Wilt u het apparaat weg doen terwijl het nog goed functioneert of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan voor hergebruik van het apparaat.

Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij het ongesorteerde afval, maar lever het in bij de winkelier of bij een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de beschikbare inleverings- en inzamelsystemen.

Geldende Europese richtlijn:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Recepten

Vleesfondue

Voor 4 personen:
750 gram verschillende magere malse vleessoorten, bijvoorbeeld: biefstuk, kalfs-, varkens- of lamsvlees, kipfilet, balletjes rundergehakt, tartaar of knakworsten.
1 liter olie

Snij het vlees in blokjes van ca. 1½ cm dik en draai van het gehakt of de tartaar kleine balletjes van ongeveer dezelfde grootte. Giet de olie in de fonduepan en draai de temperatuurregelaar op de maximale stand. Verwarm de olie ongeveer een kwartier voor.

- **Tip: De temperatuur van de olie kunt u controleren door er een stukje brood in te doen; olie die dan bruist, is heet genoeg. Dit vermindert tevens de baklucht.**

Prik een stukje vlees aan de fonduevork en laat dit ongeveer 4 minuten in de olie bakken.
Lekker met stokbrood, salade, gepofte aardappel, paprika, uien, champignons en diverse sauzen.

Chinese fondue (Bouillonfondue)

Voor 4 personen:
500 gram vlees en/of vis, bijvoorbeeld: biefstuk, kalfs-, varkens- of lamsvlees, kipfilet, balletjes rundergehakt, tartaar, zalm, tarbot, kabeljauw, zeeduivel, zeewolf of garnalen.
500 gram verse groenten, bijvoorbeeld: uien, champignons, worteltjes, prei, Chinese kool, courgette of taugé
2 liter kruidenbouillon

Snij het vlees en de vis in blokjes van ca. 1½ cm dik en draai van het gehakt of de tartaar kleine balletjes van ongeveer dezelfde grootte. Snij de groente in kleine blokjes of reepjes. Giet de bouillon in de fonduepan en breng de bouillon aan de kook.
Prik een stukje vlees, vis of groente aan de fonduevork en laat dit in de bouillon gaar worden.
Lekker met stokbrood, salade, gepofte aardappel en diverse sauzen.

Zwitserse kaasfondue

Voor 4 personen:
375 gram geraspte gruyère
375 gram geraspte emmentaler
1 eetlepel maïzena
1 teentje knoflook
375 milliliter droge witte wijn
20 milliliter kirsch (ongeveer een borrelglaasje)
1 theelepel citroensap
Peper en nootmuskaat
Stokbrood

Meng de kaas met de maïzena. Breng dit mengsel al roerende samen met de wijn, citroensap en de krisch in een pan met dikke bodem aan de kook. Laat het enkele minuten zachtjes doorkoken. Breng het mengsel op smaak met peper en nootmuskaat. Wrijf de fonduepan in met knoflook. Giet het mengsel in de fonduepan en zet de temperatuurregelaar halverwege. Snij het stokbrood in stukjes en doop dit in de kaasfondue.
Ook lekker met rauwe champignons, beetgare broccoliroosjes en courgetteblokjes.

Chocoladefondue

Voor 4 personen:
250 gram pure chocolade
1/8 liter slagroom
1/8 liter melk
15 gram boter
Vruchten, bijvoorbeeld ananas, banaan, aardbeien, appel, peer.

Breek de chocolade in stukjes en doe ze samen met de slagroom en de melk in een kom. Zet de kom op een pan met heet water (au-bain-marie) die zachtjes verwarmd wordt. Laat de chocolade langzaam smelten onder af en toe roeren. Neem de kom van het waterbad en roer de boter door de chocoladesaus. Giet het mengsel in de fonduepan en zet de temperatuurregelaar halverwege. Snij de vruchten in blokjes en doop ze in de chocoladefondue.
Ook lekker met lange vingers en stukjes eierkoek.

General information

This attractive fondue set has been designed by Jan des Bouvrie. This appliance cannot only be used for tasty fondues, it is also pleasing to look at. The heating base, the pot and the forks have a modern design. The Jan des Bouvrie Fondue comes with eight fondue forks, so that you can enjoy it with your family and friends.

The Jan des Bouvrie Fondue has a handy ring in which five sauce bowls can be placed. The ring can be rotated, so that the sauce of your choice is easy to reach. The heat radiation from the fondue pot keeps the sauces in the ring warm. The temperature-control dial makes the fondue pot suitable for different types of fondue, such as the classic meat fondue, a cheese fondue, a chocolate fondue or a Chinese fondue (with stock).

Operation and controls

See Figure 1.

The equipment consists of the following parts:
1 Fondue pot
2 Cover with hand grip
3 Fondue ring
4 Fondue pot handle
5 Heating base
6 Ring for sauce bowls
7 Sauce bowls
8 Fondue forks
9 Temperature-control dial
10 On/Off indicator light
11 Indicator light, temperature
12 Power cord and plug
13 Cord storage system

Before first use

1 Remove all the packaging materials and stickers from the appliance.
2 Clean the appliance and all accessories (see 'Cleaning and maintenance'), and dry them thoroughly.
3 Put the heating base on a stable surface.
4 Place the ring for the sauce bowls, together with the sauce bowls, on the heating base if you wish to enjoy warm sauces with your fondue. You can also use the Jan des Bouvrie Fondue without the ring and the sauce bowls.

- **The heat radiation from the fondue pot will heat the sauce bowls that have been placed in the ring. Sauces that are to be served cold should be placed on the table.**
- **The ring with the sauce bowls will become hot. The ring must, therefore, be rotated by holding the plastic edge and not the metal ring itself.**

See Figure 2.
- **The sauce bowls can become hot when the appliance is in use.**

5 Place the fondue pot in the middle of the heating base.
6 Place the fondue ring in the fondue pot.

Heating oil or stock

1 Choose an oil that is suitable for use with a fondue (this will be stated on the packaging).

- **Do not use oil that is not suitable for use with a fondue. The oil may spit and cause burns.**

2 Fill the fondue pot with oil or stock. Make sure the pot is filled above the minimum level (Min.) and below the maximum level (Max.).
3 Put the plug in the wall socket. The red indicator light will be lit to indicate that the appliance has been turned on.

- **Do not turn on the appliance when the pot is empty.**

4 Rotate the temperature-control dial to the desired setting. The orange indicator light will be lit. Adjust the temperature so that the liquid just starts to boil.

See Figure 3.

- **NEVER place the lid on the appliance when the appliance is warming up nor whilst fonduing.**

5 Whilst heating the liquid, stir the pot every now and then so that the liquid is slowly heated.
6 The light will go out once the desired temperature has been reached. You can now start to fondue.

Heating cheese or chocolate

1 Select a recipe for cheese or chocolate fondue.
2 Put the plug in the wall socket. The red indicator light will be lit to indicate that the appliance has been turned on.
3 Prepare the mixture for the fondue according to the recipe.
4 Rotate the temperature-control dial to the desired setting. The orange indicator light will be lit.

- **Do not set the temperature too high when heating cheese or chocolate, otherwise the mixture may become burnt or boil over.**

5 Whilst heating the mixture, stir the pot every now and then so that the mixture is slowly heated and does not become lumpy.
6 The light will go out once the desired temperature has been reached. You can now start to fondue.

Fondue

1 Prick a piece of food onto the fondue fork.
2 Place the fork in the heated mixture. If using oil or stock, allow the piece of food to cook by resting the fork on the fondue ring. If using cheese or chocolate, you only have to dip the piece of food in the fondue.

- **If using oil, make sure the food is not too moist, otherwise the oil may spit.**
- **To avoid damage, do not prick the forks into the pot.**

3 Remove the fork from the pot. The food can now be eaten.

- **Be careful, the food will be hot!**

Cleaning and maintenance

- **Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.**
- **Never use corrosive or scouring cleaning agents.**
- **Make sure that the plug has been removed from the wall socket before cleaning the appliance.**
- **Never immerse the appliance in water.**
- **Ensure that no moisture gets into the electrical parts of the appliance.**

1 Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down completely.
2 Remove the mixture from the fondue pot. Use kitchen paper to dry the pot.
3 Clean the fondue pot with warm soapy water.

- **Cleaning tip: place a cup of water and a small amount of washing-up liquid in the pot. Set the heating element to the lowest setting. Leave for 10 minutes and then turn off the appliance. Rinse the pot thoroughly and then dry it.**
- **The fondue pot, the fondue ring and the sauce bowls can also be cleaned in a dishwasher.**

4 Clean the heating base with a damp cloth, Dry it thoroughly afterwards.

Safety

General information

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- Use this appliance only for domestic purposes.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensorial, mental or motor disability or with a lack of the necessary knowledge and experience can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- Make sure that children do not play with the appliance.
- Have repairs carried out by a qualified service technician. Never try to repair the appliance yourself.

Heat and electricity

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Plug the appliance into an earthed wall socket.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.
- Do not use the appliance if the power cord or the appliance is damaged. For your safety, return the appliance to our service department. A damaged power cord can be replaced solely by our service department, who have the special tools required for the repair.
- Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or a naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come into contact with water.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Take care when touching the appliance and its parts. Allow the appliance to cool before touching it. The appliance and its various parts will become hot during use.
- The appliance must be able to dissipate its heat to avoid a risk of fire. Therefore, ensure that there is sufficient clearance around the appliance and that it cannot come into contact with flammable materials. The appliance may not be covered.

During use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp areas.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, before cleaning the appliance, before fitting or removing an accessory and before storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.
- Never turn the appliance on when the pot is empty.
- When filling the fondue pot, pay attention to the maximum and minimum levels indicated by the MIN and MAX marks in the fondue pot.
- Do not use sharp objects in the pot, such as metal spatulas, knives and forks. These will damage the non-stick coating.

- **Make sure that small children cannot reach the appliance. The appliance and its various parts will become hot during use.**
- **Only hold the appliance by the handle.**
- **Regularly check whether the handles are firmly attached to the pot.**
- **Clean the appliance thoroughly after use (see 'Cleaning and maintenance').**
- **The parts of this set have a PTFE non-stick coating. On heating this coating, it may release small amounts of gases which are totally harmless for people. However, the nervous system of birds has been found to be extremely sensitive to these gases, Therefore, do not use this fondue set near birds (tropical birds, such as parrots).**

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- **BLUENEUTRAL**
- **BROWNLIVE**
- **GREEN/YELLOWEARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- **The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.**
- **The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.**
- **The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW**

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The Environment

Dispose of packaging materials, such as plastic and boxes, in the appropriate containers.

If you want to dispose of the appliance while it still works properly or can be repaired simply, ensure that the appliance is recycled.

At the end of its lifespan, you must have the appliance processed in a responsible manner so that the appliance or parts of it can be reused. Do not dispose of the appliance with unsorted refuse, but hand it in at the retailer's or at a recognised collection point. Contact your local authority for information about available disposal and collection systems.

Applicable European guideline:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Recipes

Meat fondue

For 4 people
750 grams of different types of lean, tender meat, such as steak, veal, pork, lamb, chicken breasts, meatballs, mincemeat, minced steak or frankfurter sausages
1 litre of oil

Cut the meat into blocks which are approximately 1½ cm thick and roll the mincemeat and the minced steak into balls of approximately the same size. Pour the oil into the fondue pot and rotate the temperature-control dial to the maximum setting. Heat the oil for approximately 15 minutes.

- **Tip: The temperature of the oil can be checked by placing a piece of bread in it. If the oil fizzes, then it is hot enough. This also reduces the smell of the frying odours.**

Prick a piece of meat onto the fondue fork and cook it in the oil for approximately 4 minutes.
Delicious with baguette, salad, roast potatoes, sweet pepper, onion, mushrooms and various sauces.

Chinese fondue (Stock fondue)

For 4 people
500 grams of meat or fish, such as steak, veal, pork, lamb, chicken breasts, meatballs, mincemeat, minced steak, salmon, turbot, cod, monkfish, wolf fish or prawns
500 grams of fresh vegetables, such as onions, mushrooms, carrots, leeks, Chinese cabbage, courgette or bean sprouts
2 litres of vegetable stock

Cut the meat and the fish into blocks which are approximately 1½ cm thick and roll the mincemeat and the minced steak into balls of approximately the same size. Cut the vegetables into small blocks or strips.
Pour the stock into the fondue pot and bring it to the boil.
Prick a piece of meat, fish or a vegetable onto the fondue fork and cook it in the stock.
Delicious with baguette, salad, roast potatoes and various sauces.

Swiss cheese fondue

For 4 people
375 grams of grated Gruyère
375 grams of grated Emmental
1 tablespoon of cornflour
1 teaspoon of garlic
375 millilitres of dry white wine
20 millilitres of Kirsch (approximately one shot glass)
1 teaspoon of lemon juice
Pepper and nutmeg
Baguette

Mix the cheese with the cornflour. Bring this mixture to the boil with the wine, lemon juice and Kirsch in a pan with a thick base whilst stirring. Allow the mixture to simmer for a couple of minutes. Add pepper and nutmeg to taste. Rub the fondue pot with garlic. Pour the mixture into the fondue pot and set the temperature-control dial to the middle setting. Cut the baguette into pieces and dip it into the cheese fondue.
Also delicious with raw mushrooms, al dente broccoli flowers and courgette.

Chocolate fondue

For 4 people
250 grams of pure chocolate
1/8 litre of whipping cream
1/8 litre of milk
15 grams of butter
Fruit, such as pineapple, banana, strawberry, apple and pear

Break the chocolate into pieces and place it in a bowl together with the cream and the milk. Place the bowl in a pan full of hot water (bain-marie) that is slowly heated. Allow the chocolate to slowly melt whilst occasionally stirring it. Remove the bowl from the pan and mix the butter through the chocolate sauce. Pour the mixture into the fondue pot and set the temperature-control dial to the middle setting. Cut the fruit into blocks and dip them into the chocolate fondue.
Also delicious with biscuits and pieces of sponge cake.

Généralités

Ce superbe Service à fondue a été conçu par le célèbre designer néerlandais Jan des Bouvrie. Ce set est plus qu'un appareil qui vous servira une fondue délicieuse, c'est un véritable régal pour l'oeil. Tant la base de chauffage que le caquelon et les fourchettes ont un design soigné et luxueux. Le service fondue Jan des Bouvrie est livré au complet y compris 8 fourchettes, pour votre soirée conviviale en famille ou entre amis.

Le service fondue Jan des Bouvrie est équipé d'un anneau commode accommodant 5 petites saucières. L'anneau est un plateau tournant, pour que vous ayez toujours la sauce désirée à portée de main. De plus, comme l'anneau recueille la chaleur du caquelon, les sauces restent chaudes. La température est réglable pour permettre au service fondue d'accommoder avec la même aisance toutes les sortes de fondue : la classique fondue bourguignonne, mais aussi la fondue de fromage, la fondue chinoise (au bouillon) et même la fondue au chocolat.

Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Les composants de l'appareil sont :
1 Caquelon (bain à fondue)
2 Couvercle avec poignée
3 Anneau à fondue
4 Poignée du caquelon
5 Base de chauffage
6 Anneau des saucières
7 Saucières
8 Fourchettes à fondue
9 Bouton de réglage de la température
10 Témoin lumineux marche/arrêt
11 Témoin lumineux indicateur de température
12 Fiche et cordon
13 Système de rangement du cordon

Avant la première utilisation

1 Enlevez toutes les étiquettes et tous les autocollants de l'appareil.
2 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir Nettoyage et entretien) et séchez bien.
3 Posez la base de chauffage sur une surface plane et stable.
4 Posez l'anneau des saucières, avec les saucières, sur la base de chauffage, si vous désirez servir des sauces chaudes avec votre fondue. Vous pouvez également utiliser le service Fondue Jan des Bouvrie sans l'anneau des saucières.

- **Les saucières supportées par l'anneau seront réchauffées par la chaleur du caquelon. Vous servirez les sauces froides séparément.**
- **L'anneau des saucières est chaud. Pour le faire tourner, ne touchez pas le bord en plastique, ni l'anneau métallique proprement dit.**

Voir la figure 2.
- **Les saucières sont très chaudes quand l'appareil est en marche.**

5 Montez le caquelon au centre de la base de chauffage.
6 Posez l'anneau à fondue dans le caquelon.

Pour chauffer de l'huile ou un bouillon

1 Sélectionnez une huile convenant à la fondue bourguignonne, ceci est mentionné sur l'étiquette du produit.

- **Pour la fondue bourguignonne, uniquement une huile convenant cet usage. Une huile non appropriée peut gicler et causer des brûlures.**

2 Remplissez le caquelon d'huile ou de bouillon. Le caquelon sera rempli jusqu'en dessus du niveau minimal (min.) et en dessous du niveau maximal (max.).
3 Branchez la fiche. Le témoin lumineux rouge s'allume ; l'appareil est sous tension.

- **Ne mettez pas l'appareil sous tension si le caquelon est vide.**

4 Mettez le bouton de réglage de la température sur la position désirée. Le témoin lumineux orange s'allume. Réglez la température de telle façon que quelques bulles se forment dans le liquide.

Voir la figure 3.

- **Ne mettez JAMAIS le couvercle sur l'appareil pendant qu'il s'échauffe, ni pendant la fondue.**

5 Pendant que le liquide se réchauffe, remuez-le de temps en temps, pour répartir la chaleur également.
6 Quand le témoin lumineux s'éteint, la température réglée est atteinte. Vous pouvez commencez votre repas.

Pour fondre du fromage ou du chocolat

1 Choisissez votre recette de fondue de fromage ou de chocolat.
2 Branchez la fiche. Le témoin lumineux rouge s'allume ; l'appareil est sous tension.
3 Préparez le mélange à fondue selon votre recette.
4 Mettez le bouton de réglage de la température sur la position désirée. Le témoin lumineux orange s'allume.

- **Veillez bien à ne pas sélectionner une température trop élevée quand vous réchauffez du fromage ou du chocolat, car le mélange peut facilement brûler ou déborder.**

5 Pendant que le mélange se réchauffe, remuez-le de temps en temps, pour répartir la chaleur également et avoir un mélange bien lisse.
6 Quand le témoin lumineux s'éteint, la température réglée est atteinte. Vous pouvez commencez votre repas.

La fondue

1 Piquez sur une fourchette un cube d'un ingrédient approprié.
2 Plongez la fourchette dans le mélange chaud. Dans le cas de la fondue bourguignonne ou chinoise, laissez l'ingrédient cuire à point, respectivement dans l'huile ou le bouillon ; vous laissez la fourchette appuyée dans l'anneau placé à cet effet sur le caquelon. Dans le cas de la fondue de fromage ou de chocolat, vous trempez seulement l'aliment dans le mélange.

- **Pour la fondue bourguignonne, veillez à ce que l'aliment que vous trempez dans l'huile soit bien sec, pour que l'huile chaude ne gicle pas.**
- **Veillez à ne pas piquer les fourchettes dans le revêtement intérieur du caquelon, pour ne pas l'endommager.**

3 Sortez la fourchette du caquelon. L'ingrédient est prêt à manger.

- **Attention, c'est chaud !**

Nettoyage et entretien

- **Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants pour le nettoyage.**
- **L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.**
- **N'immergez jamais l'appareil.**
- **Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de l'appareil jusqu'aux composants électriques.**

1 Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2 Videz complètement le caquelon. Essuyez ensuite avec du papier de cuisine.
3 Nettoyez le caquelon à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle.

- **Conseil pour le nettoyage : mettez dans le caquelon un peu de détergent pour la vaisselle avec un tasse d'eau. Enclenchez le chauffage, à la position minimale. Laissez tremper pendant environ 10 minutes, puis éteignez l'appareil. Rincez bien et séchez.**
- **Le caquelon, l'anneau à fondue et les saucières vont également au lave-vaisselle.**

4 Nettoyez la base de chauffage avec un chiffon humide. Séchez ensuite bien à fond.

Sécurité

Généralités

- **Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.**
- **Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.**
- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**
- **Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ou par des personnes inexpérimentées, ceci peut entraîner un danger. Les personnes responsables de la sécurité doivent donner des instructions claires et suffisantes et/ou surveiller l'utilisation de l'appareil.**
- **Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.**
- **Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.**

Électricité et chaleur

- **Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.**
- **Utilisez une prise raccordée à la terre.**
- **Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- **Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.**
- **N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé. Pour éviter une électrocution, le renvoyer à notre service de réparation. La réparation du cordon sur ce type d'appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.**
- **Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.**
- **Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.**
- **Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.**
- **Faites attention lorsque vous touchez les composants et l'appareil proprement dit. Laissez d'abord l'appareil refroidir. L'appareil et ses composants s'échauffent fortement pendant l'utilisation.**
- **L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.**

Pendant l'utilisation

- **N´utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.**
- **N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.**
- **Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.**
- **Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.**
- **Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.**
- **Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le**

montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.

- **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.**
- **Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.**
- **Ne laissez jamais l'appareil en marche si le récipient est vide.**
- **Ne remplissez pas le bain de fondue en dessous du niveau minimal, ni en dessus du niveau maximal; les niveaux sont indiqués par les marques "MIN" et "MAX" à l'intérieur du bain.**
- **Dans le récipient de cuisson, n'utilisez pas d'ustensiles acérés tels que couteaux, fourchettes et spatules en métal. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif.**
- **Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'appareil et ses composants s'échauffent fortement pendant l'utilisation.**
- **Saisissez les composants uniquement par la poignée.**
- **Contrôlez régulièrement que les poignées sont bien fixées à leur place.**
- **Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').**
- **Les composants du set ont un revêtement antiadhésif à base de PTFE. Lorsque ce matériau s'échauffe, il peut dégager de faibles quantités de certains gaz, parfaitement innocents pour l'humain. Par, chez les petits oiseaux, on a constaté que le système nerveux y est très sensible. N'utilisez donc pas le service à fondue trop près d'un ou plusieurs oiseaux (tels qu'une perruche en volière d'appartement).**

Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous désirez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne encore bien, ou est facilement réparable, ne le mettez pas au rebut mais recyclez-le.

Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retraité, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Pour plus d'informations sur les possibilités de retraitement, contactez les autorités communales.

Directive européenne en vigueur :
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Recettes

Fondue bourguignonne

Pour 4 personnes :
750 grammes de cubes de viande maigre, par exemple steak, viande de veau, porc ou agneau, blanc de poulet, boulettes de viande de bœuf, steak tartare.
1 litre d'huile

Coupez si nécessaire la viande en cubes d'environ 1½ cm, et formez la viande hachée en boulettes de la même taille. Versez l'huile dans le caquelon ; mettez le bouton de réglage de la température sur la position maximum. Préchauffez l'huile pendant environ un quart d'heure.

- **Conseil : Vous contrôlez la température de l'huile en y trempant un morceau de pain ; si l'huile pétille, elle est prête. Ceci diminue en outre l'odeur de friture.**

Piquez un morceau de viande sur une fourchette et laissez frire dans l'huile pendant environ
4 minutes.

Servez avec une baguette, de la salade, des pommes de terre au four, des poivrons, oignons et champignons, et des sauces à choix.

Fondue chinoise (fondue au bouillon)

Pour 4 personnes :
500 grammes de viandes et/ou poisson, par exemple : bifteck, viande de veau, porc ou agneau, blanc de poulet, boulettes de viande de bœuf, steak tartare, saumon, turbot, cabillau, loup de mer, crevettes.
500 grammes de crudités, par exemple : oignons, champignons, carottes, poireau, chou chinois, courgettes, pousses de soja.
2 litres de bouillon aux herbes

Coupez si nécessaire la viande et le poisson en cubes d'environ 1½ cm, et formez la viande hachée en boulettes de la même taille. Coupez les légumes en cubes ou lanières. Versez le bouillon dans le caquelon et amenez à ébullition. Piquez sur une fourchette un morceau de viande, poisson ou légume, et laissez cuire dans le bouillon.
Servez avec une baguette, de la salade, des pommes de terre au four, et des sauces à choix.

Fonde de fromage suisse

Pour 4 personnes :
375 grammes de Gruyère râpé
375 grammes d'Emmenthal râpé
1 cuillerée à soupe de maïzena
1 gousse d'ail
375 millilitres de vin blanc sec
20 millilitres de kirsch
1 cuillerée à café de jus de citron
Poivre et muscade
Pain blanc (baguette)

Mélangez le fromage et le maïzena. Dans une casserole à fond épais, fondez le mélange, avec le vin, le jus de citron et le kirsch ; remuez sans cesse. Laissez frémir pendant quelques minutes, en surveillant attentivement. Ajoutez poivre et muscade à volonté. Frottez d'ail le caquelon. Versez le mélange dans le caquelon et réglez la température (demi-puissance). Coupez le pain en cubes, que vous tremperez dans la fondue.

Accompagnez de conserves au vinaigre ou morceaux de brocolis et courgette blanchis.

Fondue au chocolat

Pour 4 personnes :
250 grammes de chocolat noir
1/8 litre de crème entière
1/8 litre de lait
15 grammes de beurre
Des fruits, par exemple ananas, banane, fraise, pomme, poire.

Cassez le chocolat en morceaux et mettez dans un bol avec la crème et le lait. Placez le bol dans une casserole d'eau que vous maintiendrez juste en dessous du point d'ébullition pour faire fondre le chocolat au bain-marie. Laissez le chocolat fondre lentement, en remuant de temps en temps. Sortez le bol et ajoutez le beurre ; mélangez bien. Versez le mélange dans le caquelon et réglez la température (demi-puissance). Coupez les fruits en cubes et trempez dans la fondue au chocolat. Vous pouvez aussi utiliser des langues de chat et des morceaux de madeleine.

Allgemein

Dieses attraktiv gestaltete Fondue wurde von Jan des Bouvrie entworfen. Mit diesem Gerät können Sie nicht nur ein äußerst leckeres Fondue zubereiten, es ist auch eine Zierde fürs Auge. Sowohl der Heizsockel als auch der Topf und die Gabeln haben ein strenges und luxuriöses Design. Zum Lieferumfang des Jan des Bouvrie Fondues gehören 8 Fonduegabeln, sodass Sie mit der Familie oder mit Freunden einen gemütlichen und stimmungsvollen Abend verbringen können.

Das Jan des Bouvrie Fondue ist mit einem praktischen Ring versehen, in den 5 Soßenschalen gestellt werden können. Der Ring ist drehbar, sodass die Soße Ihrer Wahl immer in Reichweite ist. Außerdem bleiben die Soßen aufgrund der Hitzeausstrahlung des Fondue topfes herrlich warm. Aufgrund der regulierbaren Temperatureinstellung eignet sich der Fonduetopf hervorragend für verschiedene Fonduesorten, wie das klassische Fleischfondue, aber auch für ein Käsefondue, ein Schokoladenfondue oder ein chinesisches Fondue (mit Brühe).

Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:
1 Fonduetopf
2 Deckel mit Griff
3 Fonduering
4 Griff Fonduetopf
5 Heizsockel
6 Ring für Soßenschalen
7 Soßenschalen
8 Fonduegabeln
9 Temperaturregler
10 Kontrolllampe ein/aus
11 Temperaturkontrolllampe
12 Stecker und Kabel
13 Kabelaufbewahrungssystem

Vor der ersten Verwendung

1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber vom Gerät.
2 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe 'Wartung und Reinigung') und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
3 Stellen Sie den Heizsockel auf einen stabilen Untergrund.
4 Bringen Sie den Ring für die Soßenschalen mit den Schalen auf dem Heizsockel an, wenn Sie zum Fondue warme Soßen haben wollen. Sie können das Jan des Bouvrie Fondue auch ohne den Ring mit Soßenschalen benutzen.

- **Die Soßenschalen im Ring werden durch die Hitzeausstrahlung des Fonduetopfes erwärmt. Stellen Sie die Soßen, die kalt bleiben sollen, gesondert auf den Tisch.**
- **Der Ring mit den Soßenschalen ist warm. Drehen Sie den Ring daher am Kunststoffrand und nicht am Metallring selbst.**

Siehe Abbildung 2.
- **Die Soßenschalen können bei der Benutzung des Geräts heiß werden.**

5 Stellen Sie den Fonduetopf in die Mitte des Heizsockels.
6 Bringen Sie den Fonduering im Fonduetopf an.

Erwärmen des Öls oder der Brühe

1 Nehmen Sie ein Öl, das zur Zubereitung von Fondues geeignet ist. Dies steht auf der Verpackung des Öls.

- **Verwenden Sie kein Öl, das sich nicht für Fondues eignet. Das Öl kann spritzen und Brandwunden verursachen.**

2 Füllen Sie den Fonduetopf mit Öl oder Brühe. Achten Sie darauf, dass der Topf bis über die Mindestfüllmenge (min.) gefüllt ist und die Höchstfüllmenge nicht überschreitet.
3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe beginnt jetzt zu leuchten und zeigt damit an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

- **Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Topf leer ist.**

4 Drehen Sie den Temperaturregler in die gewünschte Einstellung. Die orangefarbene Kontrollleuchte beginnt zu leuchten. Stellen Sie die Temperatur so ein, dass die Flüssigkeit kurz vor dem Siedepunkt ist.

Siehe Abbildung 3.

- **Legen Sie während der Aufheizphase des Geräts und bei der Zubereitung des Fondues NIE den Deckel auf das Gerät.**

5 Rühren Sie während der Aufwärmphase kurz von Zeit zu Zeit durch den Topf, damit sich die Flüssigkeit gleichmäßig erwärmt.
6 Wenn die Lampe erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Sie können mit dem Fondue beginnen.

Erwärmen von Käse oder Schokolade

1 Wählen Sie ein Rezept für Käse- oder Schokoladenfondue.
2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe beginnt jetzt zu leuchten und zeigt damit an, dass das Gerät eingeschaltet ist.
3 Bereiten Sie die Flüssigkeit für das Fondue gemäß dem Rezept zu.
4 Drehen Sie den Temperaturregeler in die gewünschte Einstellung. Die orangefarbene Kontrollleuchte beginnt zu leuchten.

- **Stellen Sie die Temperatur zur Erwärmung des Käses und der Schokolade nicht zu hoch ein, ansonsten kann die Flüssigkeit anbrennen oder überkochen.**

5 Rühren Sie während der Aufwärmphase kurz von Zeit zu Zeit durch den Topf, damit die Flüssigkeit glatt bleibt und sich gleichmäßig erwärmt.
6 Wenn die Lampe erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Sie können mit dem Fondue beginnen.

Fondue

1 Stecken Sie ein Stück der Lebensmittel, die Sie für das Fondue verwenden wollen, auf die Fonduegabel.
2 Halten Sie die Gabel in die erhitzte Flüssigkeit. Lassen Sie die Lebensmittel im Falle von Öl und Brühe gar werden, indem Sie die Gabel im Fonduering ruhen lassen. Im Falle von Käse und Schokolade müssen Sie die Lebensmittel nur hineintauchen.

- **Wenn Sie das Fondue mit Öl zubereiten, dann sorgen Sie dafür, dass die Lebensmittel nicht zu nass sind, ansonsten spritzt das Öl auf.**
- **Achten Sie darauf, mit den Gabeln nicht in den Topf zu stechen, um Beschädigungen zu vermeiden.**

3 Nehmen Sie die Gabel aus dem Topf heraus. Die Lebensmittel können jetzt gegessen werden.

- **Achtung, die Lebensmittel sind heiß!**

Wartung und Reinigung

- **Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.**
- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.**
- **Tauchen Sie das Gerät nie unter Wasser.**
- **Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an die elektrischen Teile des Geräts gelangt.**

1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
2 Entfernen Sie die Flüssigkeit aus dem Fonduetopf. Wischen Sie den Topf anschließend mit Küchenpapier trocken.
3 Reinigen Sie den Fonduetopf mit warmem Wasser und Spülmittel.

- **Reinigungstipp: Füllen Sie den Topf mit einer Tasse Wasser und einem Spritzer Spülmittel. Schalten Sie den Heizsockel auf der niedrigsten Stufe ein. Lassen Sie den Topf ungefähr 10 Minuten stehen und schalten Sie das Gerät danach aus. Spülen Sie den Topf gut mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.**
- **Der Fonduetopf, der Fonduering und die Soßenschalen können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.**

4 Reinigen Sie den Heizsockel mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie diesen anschließend richtig ab.

Sicherheit

Allgemein

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.**
- **Die Verwendung dieses Geräts durch Kinder oder Personen mit körperlichen, geistigen oder motorischen Einschränkungen, mit Wahrnehmungseinschränkungen oder mangelnder Kenntnis und Erfahrung kann zu gefährlichen Situationen führen. Für diesen Personenkreis verantwortliche Personen müssen deutliche Anweisungen erteilen oder diesen bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigen.**
- **Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.**

Wärme und Elektrizität

- **Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.**
- **Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.**
- **Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.**
- **Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.**
- **Beschädigte Geräte oder Geräte mit einem defekten Kabel nicht mehr verwenden, sondern zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken, um Gefahren zu vermeiden. Bei diesem Gerätetyp darf ein defektes Kabel nur von unserem Kundendienst und mit Spezialwerkzeug ausgetauscht werden.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.**
- **Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.**
- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Teile und das Gerät selbst anfassen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen. Das Gerät und die Teile können während der Benutzung heiß werden.**
- **Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.**

Bei der Benutzung

- **Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.**
- **Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.**
- **Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.**
- **Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.**
- **Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.**

- **Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.**
- **Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.**
- **Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.**
- **Schalten Sie das Gerät keinesfalls an, wenn der Topf leer ist.**
- **Berücksichtigen Sie beim Füllen des Fonduetopfes die minimale und maxiale Füllhöhe. Diese ist mit den zwei Streifen „MIN“ und „MAX“ im Fonduetopf angegeben.**
- **Verwenden Sie im Topf keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Messer und Gabeln. Diese können die Antihaftschicht beschädigen.**
- **Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder nicht an das Gerät kommen. Das Gerät und die Teile können während der Benutzung heiß werden.**
- **Fassen Sie die Zubehörteile nur am Griff an.**
- **Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Griffe noch richtig am Topf befestigt sind.**
- **Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).**
- **Die Zubehörteile dieses Sets sind mit einer Antihaftschicht auf PTFE-Basis ausgestattet. Bei deren Erhitzung können äußerst kleine Gasmengen freigesetzt werden, die für den Menschen vollkommen unschädlich sind. Es hat sich allerdings herausgestellt, dass das Nervensystem von Vögeln hierfür sehr anfällig ist. Verwenden Sie das Fondueset daher nicht in der Nähe von Vögeln (zum Beispiel von Ziervögeln wie Papageien).**

Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert und problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.

Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.

Geltende europäische Richtlinie:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Rezepte

Fleischfondue

Für 4 Personen:
750 g verschiedene magere, zarte Fleischsorten, beispielsweise: Beefsteak, Kalb-, Schweine- oder Lammfleisch, Hühnerfilet, Rinderhackbällchen, Tatar oder Knackwürste.
1 Liter Öl

Das Fleisch in ca. 1 ½ cm dicke Würfel schneiden und aus dem Hackfleisch oder dem Tatar kleine Bällchen von ungefähr derselben Größe herstellen. Das Öl in den Fonduetopf geben und den Temperaturregler auf die höchste Stufe stellen. Das Öl ca. eine Viertelstunde vorwärmen.

- **Tipp: Die Temperatur können Sie kontrollieren, indem Sie ein Brotstückchen hineinhalten; brodelt das Öl, ist es heiß genug. Das verringert gleichzeitig den Geruch.**

Einen Fleischwürfel auf die Fonduegabel stecken und ca. 4 Minuten im Öl braten lassen.
Dazu passt Baguette, Salat, Röstkartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Champignons und verschiedene Soßen.

Chinesisches Fondue (Bouillonfondue)

Für 4 Personen:
500 g Fleisch und/oder Fisch, zum Beispiel: Beefsteak, Kalb-, Schweine- oder Lammfleisch, Hühnerfilet, Rinderhackbällchen, Tatar, Lachs, Steinbutt, Kabeljau, Seeteufel, Seewolf oder Garnelen.
500 g frisches Gemüse, zum Beispiel: Zwiebeln, Champignons, Möhren, Lauch, Chinakohl, Zucchini oder Sojasprossen.
2 Liter Kräuterbouillon

Das Fleisch und den Fisch in ca. 1 ½ cm dicke Würfel schneiden und aus dem Hackfleisch oder dem Tartar kleine Bällchen von ungefähr derselben Größe herstellen. Das Gemüse klein würfeln oder in Streifen schneiden.
Die Bouillon in den Fonduetopf gießen und aufkochen lassen. Ein Stück Fleisch, Fisch oder Gemüse auf die Fonduegabel stecken und in der Bouillon gar werden lassen.
Dazu passt Baguette, Salat, Röstkartoffeln und verschiedene Soßen.

Schweizer Käsefondue

Für 4 Personen:
375 g geriebener Gruyère
375 g geriebener Emmentaler
1 Esslöffel Speisestärke
1 Knoblauchzehe
375 ml trockener Weißwein
20 ml Kirschwasser (ca. 1 Schnapsglas)
1 Teelöffel Zitronensaft
Pfeffer und Muskatnuss
Baguette

Den Käse mit der Speisestärke vermischen. Diese Mischung zusammen mit dem Wein, Zitronensaft und dem Kirschwasser in einem Topf mit dickem Boden unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Einige Minuten leise köcheln lassen. Die Mischung mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Fonduetopf mit Knoblauch ausreiben. Die Mischung in den Fonduetopf füllen und den Temperaturregler auf die mittlere Stufe stellen. Das Baguette in Stücke schneiden und in das Käsefondue tauchen.
Das Fondue schmeckt auch mit rohen Champignons, bissfesten Brokkoliröschen und Zucchiniwürfeln.

Schokoladenfondue

Für 4 Personen:
250 g Zartbitterschokolade
1/8 Liter Sahne
1/8 Liter Milch
15 Gramm Butter
Obst, zum Beispiel Ananas, Bananen, Erdbeeren, Äpfel, Birnen.

Die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Sahne und der Milch in eine Schüssel geben. Die Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser stellen (Wasserbad), das langsam erhitzt wird. Die Schokolade unter gelegentlichem Umrühren langsam schmelzen lassen. Die Schüssel aus dem Wasserbad herausnehmen und die Butter unter die Schokoladensoße rühren. Die Mischung in den Fonduetopf füllen und den Temperaturregler auf die mittlere Stufe stellen. Das Obst würfeln und in das Schokoladenfondue tauchen.
Das Fondue schmeckt auch mit Löffelbiskuits und Pfannkuchenstückchen.

Generalidades

Esta hermosa olla para Fondue ha sido diseñada por el diseñador holandés Jan des Bouvrie. Con este aparato no sólo se preparan los más deliciosos fondues, sino que es toda una pieza de decoración. Tanto la base de calentamiento como la olla y los tenedores tienen un elegante y lujoso diseño. La olla de fondue Jan des Bouvrie viene con 8 tenedores para que disfrute de una agradable velada con su familia o amigos.

La olla de fondue Jan des Bouvrie está provista de un aro muy útil donde pueden colocarse 5 salseras. El aro es giratorio para que pueda tener la salsa de su preferencia siempre a la mano. Además, el calor que desprende la olla de fondue mantiene calientes las salsas colocadas en el aro. Gracias a la posibilidad de regular la temperatura, la olla de fondue es especialmente idónea para preparar diferentes clases de fondue, por ejemplo, fondue clásico de carne, fondue de queso, de chocolate o fondue chino (con consomé).

Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

El aparato está compuesto por las siguientes partes:
1 Olla de fondue
2 Tapa con empuñadura
3 Aro de fondue
4 Empuñadura de la olla de fondue
5 Base de calentamiento
6 Aro para salseras
7 Salseras
8 Tenedores
9 Regulador de la temperatura
10 Indicador luminoso de encendido/apagado
11 Indicador luminoso de temperatura
12 Enchufe y cable
13 Sistema para recoger el cable

Antes del primer uso

1 Elimine todos los materiales de embalaje y las etiquetas del aparato.
2 Limpie el aparato y todos sus accesorios (véase 'Limpieza y mantenimiento') y séquelos muy bien.
3 Coloque la base de calentamiento sobre una superficie estable.
4 Coloque el aro con las salseras en la base de calentamiento si va a usar salsas calientes para el fondue. La olla de fondue Jan des Bouvrie también se puede usar sin el aro para las salseras.

- **El calor que desprende la olla de fondue mantiene calientes las salsas. Coloque aparte, sobre la mesa, las salsas que deben permanecer frías.**
- **El aro con las salseras se calienta. Por eso, cuando vaya a girarlo, tómelo del borde plástico y no de la parte metálica.**

Véase la figura 2.
- **Los recipientes para las salsas pueden calentarse bastante cuando el aparato está en uso.**

5 Coloque la olla de fondue en el centro de la base de calentamiento.
6 Coloque el aro de fondue en la olla.

Calentar aceite o consomé

1 Elija un aceite que sea apto para fondue, esto viene indicado en el envase del aceite.

- **No use aceite que no sea apto para fondue. El aceite puede salpicar y causarle quemaduras.**

2 Llene la olla de fondue con aceite o consomé. Verifique que ha llenado la olla por encima del nivel mínimo (min.) y no más allá del nivel máximo (max.).
3 Introduzca el enchufe en la toma de pared. El indicador luminoso de color rojo se ilumina indicando que el aparato está encendido.

- **No encienda el aparato si la olla está vacía.**

4 Coloque el regulador de temperatura en la posición deseada. El testigo indicador de color naranja se encenderá. Ajuste la temperatura de forma tal que el líquido justo empiece a llegar a la ebullición.

Véase la figura 3.

- **No coloque NUNCA la tapa sobre el aparato cuando éste se está calentando o durante la preparación del fondue.**

5 Revuelva de vez en cuando en la olla para que el líquido se caliente uniformemente.
6 El indicador luminoso se apaga al alcanzar la temperatura deseada. Ahora ya puede empezar con el fondue.

Calentar queso o chocolate

1 Elija una receta para fondue de queso o de chocolate.
2 Introduzca el enchufe en la toma de pared. El indicador luminoso de color rojo se ilumina indicando que el aparato está encendido.
3 Prepare la mezcla para el fondue según la receta.
4 Coloque el regulador de temperatura en la posición deseada. El testigo indicador de color naranja se encenderá.

- **No ajuste una temperatura demasiado alta para calentar el queso y el chocolate ya que podría quemarse la mezcla.**

5 Revuelva de vez en cuando en la olla para que la mezcla permanezca uniforme y se caliente paulatinamente.
6 El indicador luminoso se apaga al alcanzar la temperatura deseada. Ahora ya puede empezar con el fondue.

Fondue

1 Tome un trozo de alimento con el tenedor.
2 Introduzca el tenedor en la mezcla caliente. Si usa aceite o consomé, permita que el alimento se cueza bien dejando el tenedor recostado contra el aro de la olla. Si prepara fondue de queso o chocolate, basta con introducir el alimento en la mezcla y volver a sacarlo.

- **Si hace fondue con aceite, asegúrese de que los alimentos no están demasiado húmedos para que éste no salpique.**
- **Asegúrese de no tocar la olla con los tenedores para evitar que se dañe.**

3 Saque el tenedor de la olla. Puede comer el alimento que ha preparado.

- **¡Tenga cuidado, los alimentos estarán muy calientes!**

Limpieza y mantenimiento

- **No desplace nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.**
- **No use productos abrasivos o agresivos para limpiarlo.**
- **Asegúrese de que el aparato no está conectado a la toma de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.**
- **No sumerja nunca el aparato en agua.**
- **Evite que la humedad penetre a las partes eléctricas del aparato.**

1 Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2 Retire los restos de mezcla de la olla de fondue. Limpie la olla con un trozo de papel de cocina.
3 Lave la olla de fondue con agua caliente y un detergente líquido.

- **Consejo para la limpieza: Vierta una tacita de agua y un chorrito de detergente líquido en la olla. Encienda la base de calentamiento en la posición más baja. Deje calentar durante 10 minutos y apague luego el aparato. Lave bien la olla con agua y séquela.**
- **La olla de fondue, el aro y las salseras también se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico.**

4 Limpie la base de calentamiento con un paño húmedo. A continuación, séquela bien.

Seguridad

Generalidades

- **Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Use este aparato únicamente para fines domésticos.**
- **El uso de este aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Los responsables de la seguridad de estas personas deberán impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.**
- **No permita que los niños jueguen con el aparato.**
- **Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.**

Electricidad y fuentes de calor

- **Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.**
- **Use una toma de alimentación con conexión a tierra.**
- **Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.**
- **Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.**
- **No use el aparato si éste o el cable están averiados. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo debe repararlos nuestro servicio técnico mediante herramientas especiales.**
- **Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.**
- **Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.**
- **No recoja el aparato cuando haya caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.**
- **Tenga cuidado cuando manipule el aparato o sus partes integrantes. Deje enfriar primero el aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso.**
- **El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.**

Durante el uso

- **No use nunca este aparato fuera del hogar.**
- **No use el aparato en lugares húmedos.**
- **Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.**
- **No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.**
- **Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.**
- **Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.**
- **No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.**
- **No desplace nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.**
- **No encienda el aparato si la olla está vacía.**
- **Al llenar la olla de fondue, tenga en cuenta los niveles mínimo y máximo que se indican con dos marcas MIN y MAX en la olla.**
- **No use elementos con filo en la olla como espátulas metálicas, cuchillos o tenedores. Éstos pueden dañar la capa antiadherente.**

- **No deje que los niños se acerquen al aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso.**
- **Tome los accesorios únicamente de la empuñadura.**
- **Verifique con frecuencia si las empuñaduras están bien fijas a la olla.**
- **Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza').**
- **Las partes que componen este juego están provistas de una capa antiadherente a base de PTFE (politetrafluoretileno). Al calentarse pueden emitir partículas mínimas de gases que son completamente inofensivas para el hombre. Sin embargo, al parecer, el sistema nervioso de algunos pájaros es extremadamente sensible a ellos. Por tal motivo, no use el fondue cerca a los pájaros (por ejemplo, pájaros ornamentales como los papagayos).**

Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse.

Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.

Normativa europea vigente:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Recetas

Fondue de carne

Para 4 personas:
750 g de carne variada sin gordos, por ejemplo: lomito, ternera, cerdo o cordero, pollo, albondiguillas de res o de ternera y salchichas.
1 litro de aceite

Corte la carne en cuadritos de aprox. 1½ cm y haga albondiguillas del mismo tamaño con la carne molida. Vierta el aceite en la olla de fondue y gire el regulador de la temperatura al nivel máximo. Caliente el aceite durante unos quince minutos aproximadamente.

- **Consejo: La temperatura del aceite se puede controlar introduciendo un trozo de pan; si el aceite empieza a ebullir, estará lo suficientemente caliente. Esto también hace disminuir los olores.**

Pinche un trocito de carne con el tenedor y déjelo cocer aproximadamente 4 minutos en el aceite.
Delicioso para combinar con pan francés, ensalada, patata asada, champiñones y diversas clases de salsas.

Fondue chino (Fondue con consomé)

Para 4 personas:
500 g carne y/o pescado, por ejemplo: lomito, ternera, cerdo o cordero, pollo, albondiguillas de res o de ternera, salmón, rodaballo, bacaleo, rape, lubina o camarones.
500 g de legumbres frescas, por ejemplo: cebolla, champiñones, zanahoria, puerro, col china, calabacín o brotes de soja.
2 litros de consomé de especias

Corte la carne y el pescado en cuadritos de aprox. 1½ cm y haga albondiguillas del mismo tamaño con la carne molida. Corte la legumbre en trocitos pequeños o en tiritas.
Vierta el consomé en la olla de fondue y póngalo a hervir.
Tome un trozo de carne, pescado o legumbre con el tenedor y déjelo que se cueza en el consomé.

Delicioso para combinar con pan francés, ensalada, patata asada y diversas clases de salsas.

Fondue suizo de queso

Para 4 personas:
375 g de queso gruyère rayado
375 g de queso emmentaler rayado
1 cucharada de maizena
1 diente de ajo
375 ml de vino blanco seco
20 ml de kirsch (una copita aproximadamente)
1 cucharadita de zumo de limón
Pimienta y nuez moscada
Pan francés

Mezcle el queso con la maizena. Vierta esta mezcla en una olla de fondo grueso junto con el vino, el zumo de limón y el kirsch, y póngala a hervir revolviendo constantemente. Deje que hierva durante unos minutos a fuego lento. Añada pimienta y nuez moscada al gusto. Impregne la olla de fondue con el ajo. Vierta la mezcla en la olla de fondue y coloque el regulador de temperatura en la posición media. Corte trocitos de pan francés y sumérjalos en el fondue de queso.
Delicioso también para preparar con champiñones, trocitos de brocoli precocidos y trocitos de calabacín.

Fondue de chocolate

Para 4 personas:
250 g de chocolate puro
1/8 litro de nata
1/8 litro de leche
15 g de mantequilla
Frutas tales como piña, banano, fresas, manzana, pera.

Parte el chocolate en trozos y viértalo en un bol junto con la nata y la leche. Coloque el bol en una olla con agua caliente (al baño de María) y caliente el agua a fuego lento. Deje que el chocolate se derrita despacio revolviendo de vez en cuando. Retire el bol de la olla e incorpore la mantequilla a la salsa de chocolate. Vierta la mezcla en la olla de fondue y coloque el regulador de temperatura en la posición media. Parta las frutas en trocitos y sumérjalas en el chocolate.
Delicioso también con ciertas clases de galletas y biscochuelo.

Introduzione

Questo apparecchio, dal design moderno e accattivante, è stato progettato da Jan des Bouvrie. L'elettrodomestico non solo permette di preparare gustosissime fondute, ma è dotato anche di un aspetto esteriore veramente attraente. La base, la casseruola e le forchette sono contraddistinti da un design elegante e di lusso. La dotazione del prodotto Fondue Jan des Bouvrie comprende 8 forchette da fonduta, che renderà divertenti e indimenticabili le serate in famiglia o con gli amici.

Il prodotto Fondue Jan des Bouvrie è provvisto di un pratico anello nel quale possono essere alloggiati 5 portasalse. L'anello può essere ruotato in modo tale da avere sempre a portata di mano la salsa desiderata. Grazie al calore irradiato dalla casseruola, le salse collocate nell'anello rimarranno inoltre sempre deliziosamente calde. Il termostato regolabile rende la casseruola per fonduta estremamente adatta per la preparazione di diversi tipi di fonduta, quali la fonduta classica con carne, la fonduta al formaggio, la fonduta al cioccolato o la fonduta alla cinese (con brodo).

Funzionamento e utilizzo del prodotto

Vedere la figura 1.

L'apparecchio è composto dai seguenti elementi:
1 Casseruola
2 Coperchio dotato di maniglia
3 Anello antispruzzi
4 Impugnatura della casseruola
5 Base termica
6 Anello per portasalse
7 Portasalse
8 Forchette
9 Termostato regolabile
10 Spia luminosa di accensione/spegnimento
11 Spia luminosa della temperatura
12 Cavo e spina di alimentazione
13 Meccanismo e vano raccoglicavo

Operazioni preliminari al primo utilizzo

1 Rimuovere dal prodotto tutti i materiali d'imballaggio e tutte le etichette e gli adesivi.
2 Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori (vedere la sezione "Manutenzione e pulizia") e asciugarli quindi a fondo.
3 Posizionare la base termica su una superficie stabile.
4 Se si desidera accompagnare la fonduta da salse calde, collocare sulla base termica l'anello per portasalse con gli appositi contenitori. Il prodotto Fondue Jan des Bouvrie può essere utilizzato anche senza l'anello per portasalse.

- **I portasalse inseriti nell'anello vengono mantenuti caldi grazie al calore irradiato dalla casseruola. Collocare sul tavolo in contenitori separati le salse che devono essere consumate fredde.**
- **L'anello per portasalse si surriscalda durante l'utilizzo del prodotto. Ruotare pertanto l'anello servendosi degli appositi bordi in plastica e mai toccando il metallo.**

Vedere la figura 2.
- **I contenitori per le salse possono surriscaldarsi quando l'apparecchio è in uso.**

5 Posizionare la casseruola per fonduta al centro della base termica.
6 Inserire nella casseruola l'anello antispruzzi.

Riscaldamento dell'olio o del brodo

1 Optare per un olio adatto alla preparazione di fondute: tale caratteristica è riportata sulla confezione dell'olio.

- **Non utilizzare olio non adatto per la fonduta. L'olio potrebbe originare schizzi e provocare ustioni.**

2 Riempire la casseruola con olio o brodo. Assicurarsi che la casseruola sia stata riempita fino a un livello compreso tra le indicazioni di livello minimo ("min.") e massimo ("max.").

3 Inserire la spina nella presa di rete. La spia luminosa rossa verrà attivata: ciò significa che l'apparecchio è in funzione.

- **Non mettere in funzione l'apparecchio se la casseruola è vuota.**

4 Ruotare il termostato regolabile nella posizione desiderata. La spia luminosa arancione si attiverà. Regolare la temperatura in modo tale da non fare surriscaldare o bollire il liquido.

Vedere la figura 3.

- **Non coprire MAI l'apparecchio durante la fase di riscaldamento e quando si prepara la fonduta.**

5 Durante la fase di riscaldamento, mescolare a intervalli regolari il liquido presente nella casseruola per permetterne un riscaldamento uniforme.
6 Quando la spia luminosa si disattiva, ciò significa che la temperatura desiderata è stata raggiunta. Sarà quindi possibile iniziare le operazioni di cottura.

Riscaldamento del formaggio o del cioccolato

1 Selezionare una ricetta adatta per preparare una fonduta al formaggio o al cioccolato.
2 Inserire la spina nella presa di rete. La spia luminosa rossa verrà attivata: ciò significa che l'apparecchio è in funzione.
3 Preparare la miscela per fonduta attenendosi alle istruzioni della ricetta.
4 Ruotare il termostato regolabile nella posizione desiderata. La spia luminosa arancione si attiverà.

- **Per il riscaldamento del formaggio o del cioccolato, assicurarsi di regolare la temperatura su un livello non troppo elevato al fine di evitare che la miscela aderisca alla casseruola o fuoriesca durante la cottura.**

5 Durante la fase di riscaldamento, mescolare a intervalli regolari la miscela presente nella casseruola per permetterne il mantenimento della fluidità e un riscaldamento uniforme.
6 Quando la spia luminosa si disattiva, ciò significa che la temperatura desiderata è stata raggiunta. Sarà quindi possibile iniziare le operazioni di cottura.

Preparazione della fonduta

1 Utilizzare le forchette da fonduta per infilare il cibo.
2 Immergere la forchetta nella miscela calda. Qualora si utilizzi olio e brodo, lasciare il cibo in immersione fino alla giusta cottura inserendo le forchette nelle apposite sedi poggiaforchette presenti nell'anello antispruzzi. In caso di fonduta al formaggio e al cioccolato, il cibo andrà soltanto tuffato nella miscela.

- **Qualora si utilizzi dell'olio per la fonduta, assicurarsi che i cibi non risultino troppo umidi per evitare qualsiasi schizzo durante l'immersione.**
- **Assicurarsi di non toccare con le forchette la parte interna della casseruola per evitarne qualsiasi danneggiamento.**

3 Estrarre le forchette dalla casseruola. I cibi sono pronti per essere consumati.

- **Attenzione: ricordare sempre che i cibi appena preparati sono caldissimi.**

Manutenzione e pulizia

- **Non spostare mai l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Spegnere l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.**
- **Non utilizzare prodotti aggressivi o abrasivi per la pulizia dell'apparecchio.**
- **Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.**
- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua.**
- **Assicurarsi che i componenti elettrici non entrino in contatto con liquidi.**

1 Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2 Eliminare la miscela dalla casseruola. Asciugare quindi la casseruola con carta da cucina.
3 Pulire la casseruola con acqua calda e detergente per stoviglie.

- **Consiglio per la pulizia: versare nella casseruola una tazza di acqua e aggiungere una piccola quantità di detergente per stoviglie. Regolare il termostato sulla posizione minima. Lasciare in funzione l'apparecchio per ca. 10 minuti e spengere quindi l'elettrodomestico. Risciacquare a fondo la casseruola con acqua e asciugarla.**
- **La casseruola, l'anello antispruzzi e i portasalse possono essere lavati anche in lavastoviglie.**

4 Pulire la base termica con un panno umido e assicurarsi di asciugarla a fondo.

Informazioni sulla sicurezza

Avvertenze generali

- **Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e conservarle con cura.**
- **Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.**
- **Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'impiego domestico.**
- **L'utilizzo di questo elettrodomestico da parte di bambini o di persone con limitazioni fisiche, sensoriali, cognitive o motorie oppure che non dispongono di un adeguato livello di conoscenza o di esperienza, potrebbe causare l'insorgenza di situazioni di pericolo. I soggetti responsabili della sicurezza di queste persone devono impartire loro istruzioni chiare e univoche in ogni circostanza o mantenere sempre la sorveglianza sull'impiego dell'apparecchio.**
- **Assicurarsi che i bambini non giochino mai con l'apparecchio.**
- **Fare eseguire le riparazioni unicamente da personale qualificato. Non tentare mai di riparare da soli l'apparecchio.**

Elettricità e calore

- **Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.**
- **Collegare l'apparecchio esclusivamente a prese di rete provviste di messa a terra.**
- **Estrarre sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.**
- **Quando si procede a disinserire la spina dalla presa elettrica, assicurarsi di esercitare la trazione sempre sulla spina stessa e non sul cavo.**
- **Non utilizzare l'apparecchio qualora esso o il cavo di alimentazione risultino danneggiati. Inviare l'apparecchio al nostro servizio di assistenza per evitare ulteriori eventuali rischi. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchio può essere sostituito unicamente dal nostro centro di assistenza mediante l'uso di utensili e attrezzature speciali**
- **Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non vengano in contatto con sorgenti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.**
- **Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino a contatto con l'acqua.**
- **Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. Estrarre immediatamente la spina dalla presa elettrica e non utilizzarlo più.**
- **Prestare sempre la massima cautela quando si maneggiano i componenti e l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di compiere qualsiasi operazione. L'apparecchio e gli accessori si surriscaldano durante l'utilizzo.**
- **L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio.**

Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.

Precauzioni da osservare durante l'utilizzo

- **Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.**
- **Evitare di utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.**
- **Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto in cui esso non possa cadere o ribaltarsi.**
- **Assicurarsi che il cavo elettrico non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.**
- **Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.**
- **Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzarlo.**
- **Sorvegliare sempre l'apparecchio mentre questo è in funzione.**
- **Non spostare mai l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Spegnere l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.**
- **Non mettere in funzione l'apparecchio se la casseruola è vuota.**
- **Quando si riempie la casseruola, osservare i livelli di riempimento minimo e massimo indicati dai due segni "MIN" e "MAX" presenti al suo interno.**
- **Non inserire attrezzi acuminati quali palette in metallo, coltelli e forchette all'interno della casseruola onde evitare l'eventuale danneggiamento del rivestimento antiaderente.**
- **Assicurarsi di tenere l'apparecchio al di fuori dalla portata dei bambini piccoli. L'apparecchio e gli accessori si surriscaldano durante l'utilizzo.**
- **Assicurarsi di maneggiare i componenti prendendoli unicamente per l'impugnatura.**
- **Verificare regolarmente il corretto fissaggio delle impugnature sulla casseruola.**
- **Dopo l'uso, assicurarsi di pulire sempre a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Manutenzione e pulizia").**
- **I componenti di questo elettrodomestico sono dotati di un rivestimento antiaderente a base di PTFE: durante il riscaldamento del prodotto, vengono liberate piccole quantità di gas, assolutamente innocue per l'uomo e gli animali. È stato tuttavia dimostrato che il sistema nervoso degli uccelli risulta estremamente sensibile a queste emissioni. Evitare pertanto di utilizzare il set per fonduta nelle vicinanze di uccelli (come per esempio uccelli ornamentali quali pappagalli).**

Tutela dell'ambiente

Gettare i materiali d'imballaggio, come la plastica e le scatole, negli appositi contenitori.

Se si desidera smaltire l'apparecchio, anche se funziona ancora correttamente o può essere riparato facilmente, assicurarsi che esso venga riutilizzato.

Alla fine della sua durata di vita economica, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le leggi in vigore, in modo che l'apparecchio stesso o i suoi componenti possano essere riutilizzati. Non smaltire l'apparecchio deponendolo assieme ai rifiuti comuni e non differenziati: consegnarlo invece al negoziante o presso un punto di raccolta autorizzato. Rivolgersi al proprio comune di residenza per ottenere informazioni sulle possibilità e sui servizi di consegna e di raccolta.

Direttiva europea vigente:
- 2002/95/CE
- 2002/96/CE

Ricettario

Fonduta di carne

Ingredienti per 4 persone
750 g di carni magre e tenere di vario tipo, come per es.: bistecca, carne di vitello, maiale o agnello, filetti di pollo, polpette di macinato di manzo, svizzerine o würstel.
1 l di olio

Tagliare la carne a cubetti di ca. 1½ cm di spessore e formare delle piccole polpette della stessa dimensione con del macinato o con la carne delle svizzerine. Versare l'olio nella casseruola e ruotare il termostato regolabile in posizione massima. Preriscaldare l'olio per ca. 15 minuti.

- **Suggerimento: è possibile verificare la temperatura raggiunta dall'olio immergendovi una piccola porzione di pane: se l'olio frigge, ciò significherà che esso ha raggiunto la temperatura di cottura. Ciò serve altresì a ridurre la formazione di cattivi odori di fritto.**

Infilare un pezzetto di carne sulla forchetta e lasciarlo cuocere per ca. 4 minuti nell'olio.
È possibile accompagnare la carne così preparata con degli sfilatini, insalata, patate al cartoccio, peperoni, cipolle, funghi champignon e salse varie.

Fonduta alla cinese (fonduta al brodo)

Ingredienti per 4 persone
500 g di carne e/o di pesce, come per es.: bistecca, carne di vitello, maiale o agnello, filetti di pollo, polpette di macinato di manzo, svizzerine, salmone, rombo, merluzzo, rana pescatrice, pesce lupo o gamberi.
500 g di verdure fresche, come per es.: cipolle, funghi champignon, carote, porro, cavolo cinese, zucchini o germogli di soia
2 l di brodo vegetale

Tagliare la carne e il pesce a cubetti di ca. 1½ cm di spessore e formare delle piccole polpette della stessa dimensione con del macinato o con la carne delle svizzerine. Tagliare le verdure a cubetti o in strisce.
Versare il brodo nella casseruola e portarlo a ebollizione. Infilare un pezzetto di carne, di pesce o di verdura sulla forchetta e lasciare il cibo in immersione nel brodo fino alla giusta cottura.
È possibile accompagnare la carne così preparata con degli sfilatini, insalata, patate al cartoccio e salse varie.

Fonduta al formaggio svizzera

Ingredienti per 4 persone
375 g di formaggio groviera grattugiato
375 g di formaggio emmental grattugiato
1 cucchiaio di amido di mais
1 spicchio di aglio
375 ml di vino bianco secco
20 ml di liquore allo sherry (ca. un bicchierino)
1 cucchiaino di succo di limone
Pepe e noce moscata
Sfilatino

Aggiungere il formaggio e all'amido di mais. Portare a ebollizione il composto in una casseruola con fondo spesso aggiungendo il vino, il succo di limone e il liquore allo sherry mescolando continuamente. Lasciare cuocere il composto per alcuni minuti a fuoco basso. Aggiungere a piacere pepe o noce moscata. Passare l'aglio sulla parte interna della casseruola. Versare la miscela ottenuta nella casseruola e regolare il termostato sulla posizione media. Tagliare il pane in pezzi e immergerlo nel formaggio fuso.
Accompagnare eventualmente la pietanza con funghi champignon crudi, cespi di broccoli al dente e zucchini tagliati a cubetti.

Fonduta al cioccolato

Ingredienti per 4 persone
250 g di cioccolato fondente
1/8 l di panna
1/8 l di latte
15 g di burro
Frutti vari (come per es., ananas, banane, fragole, mele e pere).

Rompere il cioccolato in piccoli pezzi e riporlo in una ciotola assieme alla panna e al latte. Collocare la ciotola su una

pentola riempita di acqua bollente (a bagnomaria) riscaldata a fuoco lento. Lasciare sciogliere lentamente il cioccolato mescolando regolarmente. Estrarre la ciotola dal bagno e aggiungere il burro mescolandolo alla salsa al cioccolato. Versare la miscela ottenuta nella casseruola e regolare il termostato sulla posizione media. Tagliare la frutta in cubetti e immergere i cubetti nella fonduta al cioccolato. Accompagnare eventualmente con savoiardi e dolce a pasta soffice.

Allmänt

Denna snyggt formgivna fondue har designats av Jan des Bouvrie. Med denna apparat tillagar du inte bara goda fonduer, den är även en fröjd för ögat. Såväl värmehällen som grytan och gafflarna har en stram och lyxig design. Jan des Bouvrie Fondue levereras med 8 fonduegafflar, så att du kan ha en trevlig och stämningsfull kväll tillsammans med familj och vänner.

Jan des Bouvrie Fondue har en praktisk ring i vilken 5 såsskålar kan placeras. Ringen kan vridas, så att din favoritsås alltid är inom räckhåll. Framför allt håller sig såserna härligt varma i ringen, tack vare fonduegrytans värmeutstrålning. Med den reglerbara temperaturinställningen lämpar sig fonduegrytan mycket väl för olika sorters fondue, så som den klassiska köttfonduen, men även för ostfondue, chokladfondue eller en kinesisk fondue (med buljong).

Funktion och användning

Se figur 1.

Apparaten innehåller följande delar:
1 Fonduegryta
2 Lock med handtag
3 Fonduering
4 Handtag fonduegryta
5 Värmehäll
6 Ring för såsskålar
7 Såsskålar
8 Fonduegafflar
9 Temperaturreglage
10 Indikatorlampa på/av
11 Indikatorlampa temperatur
12 Kontakt och sladd
13 Sladdförvaringssystem

Innan användning

1 Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla dekaler från apparaten.
2 Rengör apparaten och alla tillbehör (se 'Underhåll och rengöring') och torka därefter av dem ordentligt.
3 Placera värmehällen på ett jämnt underlag.
4 Sätt ringen för såsskålarna med dessa i på värmehållen, om du vill servera varma såser tillsammans med fonduen. Du kan även använda Jan des Bouvrie Fondue utan ringen med såsskålarna.

- **Såsskålarna i ringen värms av fonduegrytans värmeutstrålning. Ställ såserna som ska serveras kalla för sig på bordet.**
- **Ringen med såsskålarna är varm. Vrid därför ringen i plastranden och inte i själva metallringen.**

Se figur 2.
- **Såsskålarna kan bli heta när apparaten används.**

5 Placera fonduegrytan mitt på värmehällen.
6 Sätt fondueringen i fonduegrytan.

Värma olja eller buljong

1 Välj en olja som är lämpad för fondue. Detta står på oljans förpackning.

- **Använd inte olja som inte är lämpad för fondue. Oljan kan stänka och orsaka brännskador.**

2 Fyll fonduegrytan med olja eller buljong. Kontrollera att grytan fylls till ovanför miniminivån (min.) och nedanför maximinivån (max.).
3 Sätt kontakten i vägguttaget. Den röda indikatorlampan tänds nu och anger att apparaten är inkopplad.

- **Slå inte på apparaten om grytan är tom.**

4 Vrid temperaturreglaget till önskat läge. Den orange indikatorlampan tänds. Ställ in temperaturen så att vätskan börjar puttra.

Se figur 3.

- **Placera ALDRIG locket på apparaten när den värms upp eller när du äter fondue.**

5 Rör om i grytan då och då under uppvärmningen, så att vätskan värms upp gradvis.
6 När lampan slocknar har den önskade temperaturen uppnåtts. Du kan börja med fonduen.

Värma ost eller choklad

1 Välj ett recept för ost- eller chokladfondue.
2 Sätt kontakten i vägguttaget. Den röda indikatorlampan tänds nu och anger att apparaten är inkopplad.
3 Förbered blandningen till fonduen enligt receptet.
4 Vrid temperaturreglaget till önskat läge. Den orange indikatorlampan tänds.

- **Ställ inte in en för hög temperatur för att värma ost och choklad. Blandningen kan då bränna vid eller koka över.**

5 Rör om i grytan då och då under uppvärmningen, så att blandningen blir slät och värms upp gradvis.
6 När lampan slocknar har den önskade temperaturen uppnåtts. Du kan börja med fonduen.

Tillaga fondue

1 Sätt en ingrediens på fonduegaffeln.
2 Sätt gaffeln i den uppvärmda blandningen. Låt ingrediensen genomkokas i oljan och buljongen, genom att låta gaffeln vila i fondueringen. Om det istället är ost- eller chokladfondue, behöver den bara doppas i grytan.

- **Om du gör fondue med olja, se till att matvaran inte är för fuktig, annars kan oljan stänka.**
- **Se till att du inte sticker gafflarna i grytan, för att förhindra skador.**

3 Ta bort gaffeln från grytan. Ingrediensen kan nu ätas.

- **Var försiktig! Den är het!**

Underhåll och rengöring

- **Flytta aldrig apparaten när den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den när den kallnat.**
- **Använd inga aggressiva eller slipande medel vid rengöring.**
- **Kontrollera att apparaten inte är ansluten till vägguttaget när du rengör den.**
- **Sänk aldrig ned apparaten i vatten.**
- **Kontrollera att fukt inte tränger in vid apparatens elektriska delar.**

1 Drag ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna helt.
2 Avlägsna blandningen från fonduegrytan. Torka därefter grytan med hushållspapper.
3 Rengör fonduegrytan med varmt vatten och diskmedel.

- **Rengöringstips: häll en kopp vatten och litet diskmedel i grytan. Slå på värmen i det lägsta läget. Låt detta stå i ungefär 10 minuter och stäng därefter av apparaten. Skölj därefter av grytan noggrant med vatten och torka den.**
- **Fonduegrytan, fondueringen och såsskålarna kan även diskas i diskmaskinen.**

4 Rengör värmehällen med en fuktig trasa. Torka därefter av den ordentligt.

Säkerhet

Allmänt

- **Läs igenom bruksanvisningen ordentligt och förvara den på en säker plats.**
- **Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.**
- **Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.**
- **Användning av denna apparat av barn eller personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk begränsning, eller som saknar kunskap och erfarenhet kan leda till farliga situationer. Personer som ansvarar för deras säkerhet måste ge tydliga instruktioner eller måste hålla uppsikt när apparaten används.**
- **Kontrollera att barn inte leker med apparaten.**
- **Reparationer ska utföras av en kvalificerad reparatör. Reparera aldrig apparaten själv!**

Värme och elektricitet

- **Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med angiven nätspänning på apparatens märkplatta innan den används.**
- **Använd ett jordat vägguttag.**
- **Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.**
- **När du drar ur kontakten ur vägguttaget ska du dra i själva kontakten och inte i sladden.**
- **Använd inte apparaten om apparaten eller sladden är skadad. Skicka den till vår serviceavdelning för att undvika fara. Skadade sladdar hos den här typen av apparat får endast bytas av vår serviceavdelning med hjälp av speciella verktyg.**
- **Kontrollera att apparaten och sladden inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.**
- **Kontrollera att apparaten, sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.**
- **Tag inte upp apparaten om den ramlat ned i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd aldrig apparaten mer.**
- **Var försiktig när du tar tag i delar och själva apparaten. Låt apparaten kallna först. Apparaten och delarna blir varma vid användning.**
- **Apparaten måste kunna bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kan komma i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.**

Vid användning

- **Använd aldrig apparaten utomhus.**
- **Använd aldrig apparaten i fuktiga utrymmen.**
- **Placera apparaten på ett stadigt och plant underlag, på en plats där den inte kan ramla ned.**
- **Sladden får inte hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.**
- **Kontrollera att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.**
- **Stäng av apparaten och avlägsna kontakten från vägguttaget om fel uppstår under användning, om apparaten ska rengöras, om ett tillbehör ska sättas på eller avlägsnas eller när du är klar med den.**
- **Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den används.**
- **Flytta aldrig apparaten när den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den när den kallnat.**
- **Slå inte på apparaten om grytan är tom.**
- **Observera min. och max. markeringarna när du fyller fonduegrytan. Dessa finns angivna med två streck ”MIN” och ”MAX” i fonduegrytan.**
- **Använd inga vassa föremål, som metallspatlar, knivar och gafflar, i grytan. Dessa kan skada teflonbeläggningen.**
- **Se till att små barn inte kan nå apparaten. Apparaten och delarna blir varma vid användning.**
- **Använd endast handtaget för att lyfta delarna.**

- **Kontrollera regelbundet att handtagen sitter fast ordentligt på grytan.**
- **Rengör apparaten ordentligt efter användning (se avsnittet ”Underhåll och rengöring”).**
- **Setets olika delar är försedda med en teflonbeläggning på PTFE-grund. Vid uppvärmning kan mycket små mängder gas utsöndras, men dessa är helt ofarliga för människor. Det har visat sig att fåglars nervsystem reagerar kraftigt på denna gas. Använd inte fonduesetet i närheten av fåglar (framför allt papegojor).**

Miljö

Kasta förpackningsmaterial som plast och kartong i containrar avsedda för detta.

Om apparaten kasseras när den ännu är funktionsduglig skall den återvinnas.

Apparaten ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller delarna kan återanvändas. Apparaten får inte kasseras som osorterat avfall. Lämna in den hos återförsäljaren eller på en miljöstation. Tag kontakt med kommunen för information om tillgängliga inlämnings- och återvinningssystem.

Gällande EU-direktiv:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Recept

Köttfondue

För 4 personer:
750 g olika magra, möra köttsorter, till exempel: biff, kalv-, gris- eller lammkött, kycklingfilé, bollar av nötkött, råbiff eller prinskorvar.
1 liter olja

Skär köttet i tärningar som är ca. 1,5 cm tjocka och gör små bollar av färsen eller råbiffen i ungefär samma storlek. Häll oljan i fonduegrytan och vrid temperaturreglaget till max. läget. Värm oljan i ungefär 15 minuter.

- **Tips: Oljans temperatur kan kontrolleras genom att lägga i en bit bröd. Olja som då fräser är tillräckligt varm. Detta minskar dessutom stekoset.**

Sätt en bit kött på fonduegaffeln och låt den vara ungefär 4 minuter i oljan.
Gott med baguette, sallad, bakad potatis, paprika, lök, champinjoner och diverse såser.

Kinesisk fondue (Buljongfondue)

För 4 personer:
500 g kött och/eller fisk, till exempel: biff, kalv-, gris- eller lammkött, kycklingfilé, bollar av nötkött, råbiff, lax, piggvar, torsk, marulk, havskatt eller räkor.
500 g färska grönsaker, till exempel: lök, champinjoner, morötter, purjolök, kinakål, zucchini eller böngroddar
2 liter örtbuljong

Skär köttet och fisken i tärningar som är ca. 1,5 cm tjocka och gör små bollar av färsen eller råbiffen i ungefär samma storlek. Tärna eller strimla grönsakerna.
Häll buljongen i fonduegrytan och låt den koka upp.
Sätt en bit kött, fisk eller grönsaker på fonduegaffeln och låt den genomkokas i buljongen.
Gott med baguette, sallad, bakad potatis och diverse såser.

Schweizisk ostfondue

För 4 personer:

375 g riven Gruyère
375 g riven Emmentaler
1 msk maizenamjöl
1 vitlöksklyfta
375 ml torrt, vitt vin
20 ml kirsch (ungefär ett snapsglas)
1 tsk citronsaft
Peppar och muskotnöt
Baguette

Blanda osten med maizenamjölet. Rör ned denna blandning med vinet, citronsaften och kirschen i en tjockbottnad gryta och låt koka upp. Låt den koka svagt under ett par minuter. Tillsätt eventuellt lite peppar och muskotnöt. Smörj fonduegrytan med vitlök. Häll blandningen i fonduegrytan och sätt temperaturreglaget i mittläget. Skär baguetten i bitar och doppa dem i ostfonduen.
Även gott med råa champinjoner, lättkokta broccolibuketter samt zucchinitärningar.

Chokladfondue

För 4 personer:
250 g ren choklad
1/8 liter grädde
1/8 liter mjölk
15 g smör
Frukt, till exempel ananas, banan, jordgubbar, äpple, päron.

Bryt chokladen i bitar och lägg dem tillsammans med grädden och mjölken i en skål. Sätt skålen i en gryta med varmt vatten (vattenbad) som långsamt värms upp. Låt chokladen långsamt smälta och rör om då och då. Avlägsna skålen från vattenbadet och rör ner smöret i chokladsåsen. Häll blandningen i fonduegrytan och sätt temperaturreglaget i mittläget. Skär frukterna i bitar och doppa dem i chokladfonduen.
Även gott med spröda kex och äggkaka.

Generelt

Dette smukt formgivede fonduesæt er designet af Jan des Bouvrie. Apparatet giver Dem ikke kun muligheden for at nyde lækre fonduer, det er også selv en fryd for øjet. Såvel varmepladen som gryden og gaflerne har et retlinet luksuriøst design. Med Jan des Bouvrie Fonduesættet følger 8 fonduegafler, så De sammen med familie eller venner kan få en rigtig hyggelig aften ud af det.

Jan des Bouvrie Fonduesættet er forsynet med en praktisk ring, hvori der kan sættes 5 sauceskåle. Ringen kan drejes, så den sauce, De ønsker, altid er indenfor rækkevidde. Ydermere holder saucen sig herlig varm i ringen på grund af strålevarmen fra fonduegryden. Med den justerbare temperaturindstilling er fonduegryden særdeles velegnet til forskellige slags fondue, som fx den klassiske kødfondue, men også til en ostefondue, en chokoladefondue eller en kinesisk fondue (med bouillon).

Funktion og betjening

Se afbild. 1.

Apparatet er forsynet med følgende:
1 Fonduegryde
2 Låg med håndtag
3 Fonduering
4 Håndtag til fonduegryde
5 Varmeplade
6 Ring til sauceskåle
7 Sauceskåle
8 Fonduegafler
9 Temperaturvælger
10 Kontrollampe tændt/slukket
11 Kontrollampe temperatur
12 Stik og ledning
13 Opbevaringssystem til ledningen

Før apparatet tages i brug

1 Fjern al indpakningsmateriale og stickere fra apparatet.
2 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se Vedligeholdelse og rengøring) og tør det derefter grundigt af.
3 Stil varmepladen på en stabil undergrund.
4 Sæt ringen til sauceskålene på varmepladen, hvis De ønsker at servere sauce til Deres fondue. De kan også bruge Jan des Bouvrie Fonduesættet uden ringen med sauceskålene.

- **Sauceskålene i ringen bliver varmet op af strålevarmen fra fonduegryden. Sæt de saucer, som skal være kolde, på bordet for sig selv.**
- **Ringen med sauceskålene er varm. Drej derfor ringen rundt ved kunststofranden og ikke ved at dreje på selve metalringen.**

Se afbild. 2.
- **Sauceskplene kan blive meget varme, når apparatet er i brug.**

5 Sæt fonduegryden midt på varmepladen.
6 Sæt fondueringen i fonduegryden.

Opvarmning af olie eller bouillon

1 Vælg en olie, der er velegnet til fondue, dette står angivet på flasken med olie.

- **Brug ingen olie, der ikke er egnet til fondue. Den olie kan sprøjte og forårsage brandsår.**

2 Hæld fonduegryden med olie eller bouillon. Vær opmærksom på, at gryden er fyldt op til over minimumsniveau (min.) og under maksimumniveau (max.).
3 Sæt stikket i stikkontakten. Den røde kontrollampe tændes og angiver, at apparatet er tændt.

- **Tænd ikke apparatet, når gryden er tom.**

4 Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. Den orange kontrollampe tændes. Indstil temperaturen således, at væsken bobler let.

Se afbild. 3.

- **Læg ALDRIG låget på apparatet, mens apparatet varmer op og under måltidet.**

5 Rør af og til i gryden under opvarmningen, således at væsken varmes jævnt op.
6 Når lampen slukker, er den ønskede temperatur nået. De kan nu begynde at spise.

Opvarmning af ost eller chokolade

1 Vælg en opskrift på oste- eller chokoladefondue.
2 Sæt stikket i stikkontakten. Den røde kontrollampe tændes og angiver, at apparatet er tændt.
3 Tilbered blandingen til fonduen efter opskriften.
4 Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. Den orange kontrollampe tændes.

- **Til opvarmning af ost og chokolade må temperaturen ikke være indstillet for højt, ellers kan blandingen brænde på eller koge over.**

5 Rør af og til i gryden under opvarmningen, således at blandingen bliver glat og varmes jævnt op.
6 Når lampen slukker, er den ønskede temperatur nået. De kan nu begynde at spise.

Spise fondue

1 Sæt fonduegaflen i det De ønsker at spise.
2 Sæt gaflen i den opvarmede blanding. Lad maden stege/koge mør, når der er tale om olie eller bouillon, ved at lade gaflen hvile i fondueringen. Når der er tale om ost og chokolade skal madvaren kun dyppes i blandingen.

- **Spiser De fondue med olie, skal De sørge for at madvarerne ikke er fugtige, ellers begynder olien at sprøjte.**
- **For at undgå beskadige gryden skal De sørge for, at der ikke bliver prikket i gryden med gaflerne.**

3 Tag gaflen op af gryden. Maden kan nu spises.

- **Pas på, maden er meget varm!**

Vedligeholdelse og rengøring

- **Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.**
- **Brug ingen skurende eller aggressive midler til rengøringen.**
- **Sørg for at apparatet ikke er sat til i en stikkontakt, når De gør det rent.**
- **Sænk aldrig apparatet ned i vand.**
- **Pas på at der ikke kommer nogen fugt ind omkring apparatets elektriske dele.**

1 Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af.
2 Fjern blandingen fra fonduegryden. Tør derefter gryden af med køkkenrulle.
3 Rengør fonduegryden med varmt vand og opvaskemiddel.

- **Rengøringstip: hæld en kop vand med lidt opvaskemiddel i gryden. Tænd varmepladen på den laveste temperatur. Lad det stå i ca. 10 minutter og sluk derefter apparatet. Skyl gryden grundigt med vand og tør den af.**
- **Fonduegryden, fondueringen og sauceskålene kan også vaskes i opvaskemaskinen .**

4 Rengør varmepladen med en fugtig klud. Tør den derefter godt af.

Sikkerhed

Generelt

- Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.
- Brug dette apparat kun således, som det er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Brug kun apparatet til husholdningsmæssige formål.
- Det kan føre til farlige situationer, hvis børn eller mennesker med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske handikap eller med for lidt kendskab bruger dette apparat. Personer som har ansvaret for disse personers sikkerhed, skal give klare instruktioner og føre tilsyn med brugen af apparatet.
- Pas på at børn ikke leger med apparatet.
- Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.

Varme og elektricitet

- Kontroller før De bruger apparatet om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke, der er opgivet på apparatets typeskilt.
- Brug en stikkontakt med jordforbindelse.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten når De ikke bruger apparatet.
- Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.
- Brug ikke apparatet, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. Send det til vores serviceafdeling for at undgå nogen risiko. På denne type apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling ved hjælp af specialværktøj.
- Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.
- Sørg for at apparatet, ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.
- Saml ikke apparatet op, hvis det er faldet i vand. Træk omgående stikket ud at stikkontakten. Brug aldrig termostaten mere.
- Vær forsigtig når De tager på de løse dele og på apparatet selv. Lad apparatet køle af først. Apparatet og de løse dele bliver meget varme under brugen.
- For at undgå brandfare skal apparatet kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit, og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.

Under brugen

- Brug aldrig apparatet udendørs.
- Brug aldrig apparatet i fugtige rum.
- Stil apparatet på en stabil og flad undergrund på et sted hvor det ikke kan falde om.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet.
- Sørg for at Deres hænder er tørre, når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.
- Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten når De rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør, er færdig med at bruge apparatet eller hvis De under brugen opdager, at der er funktionsforstyrrelser.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn mens det er i brug.
- Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.
- Tænd aldrig apparatet, når gryden er tom.
- Ved fyldningen af fonduegryden skal der tages hensyn til det minimale og maksimale indholdsniveau, angivet med de to streger “MIN” og “MAX” i fonduegryden.
- Brug ingen skarpe genstande i gryden som fx metalspatler, knive og gafler. Disse kan beskadige anti-stickbelægningen.
- Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet. Apparatet og de løse dele bliver meget varme under brugen.
- Hold kun delene fast i håndtagene.

- **Kontroller regelmæssigt om håndtagene sidder rigtigt fast på gryden.**
- **Rengør apparatet grundigt efter brugen (se kapitlet 'Vedligeholdelse og rengøring')**
- **Delene i dette sæt er forsynet med en anti-stickbelægning på PTFE-basis. Ved opvarmning heraf kan der udvikles en anelse gas, som er uskadelig for mennesker. Det har dog vist sig at fugles nervesystem er ekstremt følsomt overfor denne gas. Brug derfor ikke fonduesættet i nærheden af fugle (tænk her på stuefugle som fx papegøjer).**

Miljø

Smid indpakningsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Vil De kassere apparatet mens det stadig fungerer godt eller let kan repareres, sørg da for at apparatet bliver genbrugt.

Ved afslutningen af apparatets levetid skal De sørge for, at apparatet bliver behandlet på forsvarlig måde, således at dele af apparatet kan genbruges. Sæt aldrig apparatet ned sammen med restaffald, men indlever det hos forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Tag kontakt med Deres kommune og få informationer om de indleverings-indsamlingssteder, der er til rådighed.

Gældende europæisk direktiv:
- 2002/95/EØF
- 2002/96/EØF

Opskrifter

Kødfondue

Til 4 personer:
750 gram forskellige fedtfattige kødsorter, for eksempel: stykke oksekød, kalve-, svine- eller lammekød, kyllingefilet, kødboller af hakket oksekød, tatar eller knækpølser.
1 liter olie

Skær kødet i terninger på ca. 1½ cm tykkelse og rul små boller af det hakkede kød eller tatar på ca. samme størrelse. Hæld olien i fonduegryden og sæt temperaturvælgeren på den højeste stand. Forvarm olien i ca. et kvarter.

- **Tip: Oliens temperatur kan De kontrollere ved at stikke et stykke brød i, hvis olien bruser, er den varm nok. Dette formindsker også stegelugten.**

Stik fonduegaflen i et stykke kød, og lad det stege i olien i ca. 4 minutter.
Lækker med flutes, salat, bagte kartofler, peberfrugt, løg, champignon og forskellige saucer.

Kinesisk fondue (Bouillonfondue)

Til 4 personer:
500 gram kød og/eller fisk, for eksempel: stykke oksekød, kalve-, svine- eller lammekød, kyllingefilet, kødboller af hakket oksekød, tatar, laks, pighvar, torsk, havtaske, havkat eller rejer.
500 gram friske grønsager, for eksempel: løg, champignon, gulerødder, porre, kinakål, courgette eller bønnespire
2 liter urtebouillon

Skær kødet og fisken i terninger på ca. 1½ cm tykkelse og rul små boller af det hakkede kød eller tatar på ca. samme størrelse. Skær grønsagerne i mindre terninger eller stave.
Hæld bouillonen i fonduegryden og bring den i kog.
Stik fonduegaflen i et stykke kød, fisk eller grønsag og lad det koge mørt i bouillonen.
Lækker med flutes, salat, bagte kartofler og forskellige saucer.

Schweizisk ostefondue

Til 4 personer:
375 gram revet gruyère
375 gram revet emmentaler
1 spiseske maizenamal
1 fed hvidløg
375 milliliter tør hvidvin
20 milliliter kirsch (ca. et snapseglas)
1 teske citronsaft
Peber og muskatnød
Flutes

Bland osten med maizenamelet. Bring denne blanding i kog under omrøring sammen med vinen, citronsaft og krischen i en tykbundet gryde. Lad det koge nogle minutter ved lav varme. Smag blandingen til med peber og muskatnød. Gnid fonduegryden med hvidløg. Hæld blandingen i fonduegryden og sæt temperaturvælgeren på middelvarme. Skær flutes i stykker og dyp stykkerne i ostefondueen.
Også lækker med rå champignon, blancherede broccolibuketter og courgetteterninger.

Chokoladefondue

Til 4 personer:
250 gram ren chokolade
1/8 liter fløde
1/8 liter mælk
15 gram smør
Frugt, for eksempel ananas, banan, jordbær, æble og pære.

Bræk chokoladen i små stykker og læg dem i en skål sammen med fløden og mælken. Sæt skålen i en gryde med varmt vand (vandbad), som langsomt varmes op. Lad chokoladen smelte langsomt og rør ind i mellem. Løft skålen op af vandbadet og rør søret ind i chokoladesaucen. Hæld blandingen i fonduegryden og sæt temperaturvælgeren på middelvarme. Skær frugten i terninger og dyp den i chokoladefonduen.
Også lækker med pleskner.

Generelt

Dette flott formgitte fondysettet er designet av Jan des Bouvrie. Med dette apparatet kan du ikke bare tilberede deilige fondyer. Det er også en fryd for øyet. Både oppvarmingsstativet, gryta og fondygaflene har fått en stilig, luksuriøs formgivning. Jan des Bouvrie-fondysettet leveres med 8 fondygafler slik at du kan skape en stemningsfull og hyggelig kveld sammen med familie eller venner.

Fondysettet er utstyrt med en praktisk ring der det er plass til 5 sauseskåler. Ringen kan dreies, slik at ønsket saus alltid er innen rekkevidde. Dessuten holder sausene i ringen seg deilig varme på grunn av varmestrålingen fra fondygryta. Takket være den regulerbare temperaturinnstillingen er fondysettet meget velegnet for ulike typer fondyer, som den klassiske kjøttfondyen, men også ostefondy, sjokoladefondy eller kinesisk fondy (med buljong).

Virkemåte og betjening

Se figur 1.

Apparatet inneholder følgende deler:
1 Fondygryte
2 Lokk med håndtak
3 Fondyring
4 Håndtak fondygryte
5 Oppvarmingsstativ
6 Ring for sauseskåler
7 Sauseskåler
8 Fondygafler
9 Termostat
10 Indikatorlampe på/av
11 Indikatorlampe for temperatur
12 Støpsel og ledning
13 Oppkveilingssystem for ledning

Før første gangs bruk

1 Fjern all emballasje og alle klistremerker fra apparatet.
2 Rengjør apparatet og alt tilbehør (se 'Vedlikehold og rengjøring') og tørk det deretter grundig.
3 Plasser oppvarmingsstativet på et stabilt underlag.
4 Hvis du ønsker å servere varme sauser til fondyen, setter du på ringen for sauseskålene på oppvarmingsstativet. Du kan også bruke Jan des Bouvrie-fondysettet uten ringen med sauseskåler.

- **Sauseskålene i ringen varmes opp på grunn av varmestrålingen fra fondygryta. Sauser som skal serveres kalde, settes direkte på bordet.**
- **Ringen med sauseskåler er varm. Drei derfor på ringen ved hjelp av plastkanten og ikke ved hjelp av metallringen selv.**

Se figur 2.
- **Sauseskålene kan bli varme når apparatet er i bruk.**

5 Plasser fondygryta midt på varmestativet.
6 Plasser fondyringen i fondygryta.

Oppvarming av olje eller buljong

1 Velg en olje som egner seg til fondy. Dette er oppgitt på pakningen til oljen.

- **Ikke bruk olje som er uegnet til fondy. Slik olje kan sprute og forårsake forbrenninger.**

2 Fyll fondygryta med olje eller buljong. Se til at gryta fylles høyere en minimumsnivået (min.), men lavere enn maksimumsnivået (max.).
3 Sett støpslet i stikkontakten. Den røde indikatorlampen tennes nå som tegn på at apparatet er koplet inn.

- **Ikke kople til apparatet hvis gryta er tom.**

4 Vri termostatreguleringen til ønsket temperatur. Den oransje indikatorlampen tennes. Still inn temperaturen slik at væsken akkurat begynner å boble.

Se figur 3.

- **Plasser ALDRI lokket på apparatet når apparatet varmes opp, eller under fondyen.**

5 Rør i gryta av og til under oppvarmingen slik at væsken blir jevnt varm.
6 Når indikatorlampen slukker, er innstilt temperatur nådd. Du kan begynne med fondyen.

Oppvarming av ost eller sjokolade

1 Velg en oppskrift for oste- eller sjokoladefondy.
2 Sett støpslet i stikkontakten. Den røde indikatorlampen tennes nå som tegn på at apparatet er koplet inn.
3 Gjør klar blandingen til fondyen ifølge oppskriften.
4 Vri termostatreguleringen til ønsket temperatur. Den oransje indikatorlampen tennes.

- **Ikke still inn temperaturen for høyt ved oppvarming av ost og sjokolade, da blandingen kan brenne seg fast eller koke over.**

5 Rør i gryta av og til under oppvarmingen slik at blandingen holder seg glatt og blir jevnt varm.
6 Når indikatorlampen slukker, er innstilt temperatur nådd. Du kan begynne med fondyen.

Fondyen

1 Stikk en passende matbit fast på fondygaffelen.
2 Stikk gaffelen i den varme fondyblandingen. La matbiten bli gjennomstekt eller -kokt i oljen eller buljongen ved å la gaffelen hvile i fondyringen. I tilfelle det brukes ost eller sjokolade, skal matbiten bare dyppes i fondyen.

- **Hvis du har en oljefondy, må du passe på så matvarene ikke er for fuktige. Da vil oljen kunne sprute.**
- **Se til at du ikke stikker gaflene inn i grytebelegget for å unngå skade.**

3 Ta gaffelen ut av gryta. Matbiten kan nå spises.

- **Men vær forsiktig, maten er varm!**

Vedlikehold og rengjøring

- **Flytt aldri apparatet hvis det er koplet til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.**
- **Ikke bruk skuremidler eller aggressive rengjøringsmidler.**
- **Se til at apparatet er koplet fra strømnettet før du begynner med rengjøringen.**
- **Senk aldri apparatet ned i vann.**
- **Sørg for at det ikke kommer fuktighet på de elektriske delene av apparatet.**

1 Trekk støpslet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøle seg helt.
2 Hell blandingen ut av fondygryta. Tørk deretter pannen med kjøkkenpapir.
3 Rengjør fondygryta med varmt vann og oppvaskmiddel.

- **Rengjøringstips: Hell en kopp vann og litt oppvaskmiddel i gryta. Slå på varmen på laveste stilling. La dette stå i omtrent 10 minutter og slå deretter av apparatet. Skyll gryta godt med vann og tørk den.**
- **Fondygryta, fondyringen og sauseskålene kan også vaskes i oppvaskmaskin.**

4 Rengjør oppvarmingsstativet med en fuktig klut. Tørk det deretter godt.

Sikkerhet

Generelt

- Les bruksanvisningen nøye og ta godt vare på den.
- Dette apparatet må bare brukes slik det beskrives i denne bruksanvisningen.
- Apparatet må bare brukes til husholdningsformål.
- Hvis dette apparatet brukes av barn eller personer med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske funksjonshemninger, kan det føre til farlige situasjoner. Personer som har ansvar for deres sikkerhet, må gi tydelige instruksjoner og selv holde tilsyn med bruk av apparatet.
- Pass på så barn ikke leker med apparatet.
- Reparasjoner må bare utføres av kvalifisert montør. Forsøk aldri å reparere apparatet selv.

Varme og elektrisitet

- Kontroller før bruk at nettspenningen på stedet stemmer overens med den nettspenningen som oppgis på apparatets typeskilt.
- Bruk jordet stikkontakt.
- Trekk alltid støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk.
- Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkontakten, og aldri i ledningen.
- Ikke bruk apparatet hvis apparatet eller ledningen er skadet. Send apparatet inn til vår servicetjeneste for å unngå risiko. Ved denne type apparat kan en skadet ledning bare byttes ut av vår servicetjeneste ved hjelp av spesialverktøy.
- Se til at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel kokeplate eller åpen ild.
- Se til at apparatet, ledningen og støpslet ikke kommer i kontakt med vann.
- Ikke ta tak i apparatet hvis det har falt i vann. Trekk straks støpslet ut av stikkontakten. Apparatet må ikke brukes mer.
- Vær forsiktig når du skal ta tak i apparatet eller de tilhørende delene. La apparatet først få avkjøle seg. Apparatet og de tilhørende delene blir varme under bruk.
- For å unngå brannfare må apparatet kunne bli kvitt sin egenproduserte varme. Se derfor til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet, og at det ikke kan komme i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke dekkes til.

Under bruk

- Bruk aldri apparatet utendørs.
- Bruk aldri apparatet i våtrom.
- Plasser apparatet på et stabilt, jevnt underlag et sted der det ikke kan falle.
- Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.
- Se til at du ikke har våte hender når du berører apparatet, ledningen eller støpslet.
- Slå av apparatet og trekk støpslet ut av stikkontakten hvis du oppdager feil under bruk, når du skal rengjøre apparatet, når du skal sette på eller ta av et tilbehør eller hvis du er ferdig med å bruke apparatet.
- Ikke la apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Flytt aldri apparatet hvis det er koplet til, eller hvis det fortsatt er varmt. Slå først av apparatet og flytt det etter at det er avkjølt.
- Ikke kople til apparatet hvis gryta er tom.
- Ta hensyn til det minimale og maksimale påfyllingsnivået ved fylling av fondygryta. Disse nivåene er angitt i fondygryta med to streker: “MIN” og “MAX”.
- Ikke bruk skarpe gjenstander i gryta, som for eksempel metallspatler, kniver eller gafler. Dette kan skade slippbelegget.
- Pass på så ikke småbarn kan komme til apparatet. Apparatet og de tilhørende delene blir varme under bruk.

- **Ta bare tak i delene ved hjelp av håndtakene.**
- **Kontroller regelmessig om håndtakene fremdeles er godt festet til gryta.**
- **Rengjør apparatet grundig etter bruk (se avsnittet 'Vedlikehold og rengjøring').**
- **Delene som hører til dette settet, er utstyrt med et slippbelegg på PTFE-basis. Ved oppvarming av dette belegget kan ørsmå mengder gass avgis. Gassen er helt uskadelig for mennesker. Det har imidlertid vist seg at nervesystemet til fugler er ekstremt følsomt for dette. Bruk derfor ikke fondysettet i nærheten av fugler (husfugler som papegøyer og liknende).**

Miljø

Kast emballasjemateriell som plast og pappesker i containere beregnet på slikt avfall.

Ønsker du å kvitte deg med apparatet selv om det fremdeles virker som det skal, eller lett kan repareres, bør du sørge for gjenbruk av apparatet.

Når apparatet har gjort sin nytte og skal kasseres, må det håndteres på en ansvarlig måte slik at apparatet eller deler av det kan gjenvinnes. Ikke kast apparatet sammen med usortert husholdningsavfall, men lever det til butikken der det ble kjøpt eller til en offentlig miljøstasjon. Ta kontakt med lokale myndigheter for informasjon om de innleverings- eller innsamlingsmuligheter som fins.

Gjeldende europeisk direktiv:
- 2002/95/EF
- 2002/96/EF

Oppskrifter

Kjøttfondy

Til 4 personer:
750 gram forskjellig, mørt kjøtt, for eksempel: Biff, kalve-, svine- eller lammekjøtt, kyllingfilet, kjøttboller av storfekjøttdeig, karbonadedeig eller wienerpølser.
1 liter olje

Skjær kjøttet i terninger på ca. 1½ cm og rull små kjøttboller av kjøttdeigen eller karbonadedeigen omtrent på samme størrelse. Hell oljen i fondygryta og vri termostatreguleringen til maksimal posisjon. La oljen varmes opp i cirka et kvarter.

- **Tips: Du kan kontrollere temperaturen på oljen ved å legge i en bit brød. Hvis oljen da bruser, er den varm nok. Dette reduserer også stekelukta.**

Stikk en bit kjøtt fast på fondygaffelen og la det steke cirka 4 minutter i oljen.
Deilig med pariserloff, salat, bakt potet, paprika, løk, sjampinjong og forskjellige sauser.

Kinesisk fondy (buljongfondy)

Til 4 personer:
500 gram kjøtt og/eller fisk, for eksempel: Biff, kalve-, svine- eller lammekjøtt, kyllingfilet, kjøttboller av storfekjøttdeig eller karbonadedeig, laks, piggvar, torsk, breiflabb, steinbit eller reker.
500 gram friske grønnsaker, for eksempel: Løk, sjampinjong, gulrot, purre, kinakål, squash eller bønnespirer
2 liter urtebuljong

Skjær kjøttet og fisken i terninger på ca. 1½ cm og rull små kjøttboller av kjøttdeigen eller karbonadedeigen omtrent på samme størrelse. Skjær grønnsakene i små terninger eller strimler.
Hell buljongen i fondygryta og la den koke opp.
Stikk en bit kjøtt, fisk eller grønnsak fast på fondygaffelen og la dette ferdigkokes i buljongen.
Deilig med pariserloff, salat, bakt potet og forskjellige sauser.

Sveitsisk ostefondy

Til 4 personer:
375 gram revet gruyere (sveitsisk ost)
375 gram revet emmentaler
1 spiseskje maisenna
1 fedd hvitløk
375 milliliter tørr hvitvin
20 milliliter kirsch (omtrent et drammeglass)
1 teskje sitronsaft
Pepper og revet muskatnøtt
Pariserloff

Bland ostem med maisenna. Rør denne blandingen sammen med vin, sitronsaft og kirsch i en tykkbunnet kasserolle og la det koke opp. La blandingen koke forsiktig noen minutter. Smak til blandingen med pepper og revet muskatnøtt etter smak. Gni inn fondygryta med hvitløken. Hell blandingen i fondygryta og sett termostatreguleringen halvveis. Skjær pariserloffen i biter og dypp disse i ostefondyen.
Smaker også deilig med sjampinjonger, lettkokte brokkolibuketter og biter squash.

Sjokoladefondy

Til 4 personer:
250 gram ren sjokolade
1/8 liter kremfløte
1/8 liter melk
15 gram smør
Frukt, for eksempel ananas, banan, jordbær, eple, pære.

Brekk sjokoladen i stykker og ha den i en bolle sammen med kremfløten og melken. Sett bollen i en kjele med varmt vann som langsomt varmes opp (au-bain-marie). La sjokoladen smelte langsomt. Rør av og til. Ta bollen ut av vannbadet og rør smøret inn i sjokoladesausen. Hell blandingen i fondygryta og sett termostatreguleringen halvveis. Skjær frukten i biter og dypp disse i sjokoladefondyen.
Smaker også deilig med "lange fingre" og biter av eggekake.

Yleistä

Tämä viehättävä fonduesetti on Jan des Bouvrien suunnittelema. Sen lisäksi, että tällä laitteella voi valmistaa maukkaita fondue-aterioita, se on myös miellyttävä katsella. Lämpöalusta, pata ja haarukat on muotoiltu nykyaikaisesti. Jan des Bouvrie -fonduesettiin kuuluu kahdeksan haarukkaa, joten voit nauttia siitä perheen ja ystävien kanssa.

Jan des Bouvrie -fonduesettiin kuuluu kätevä kehä, johon voi asettaa viisi kastikekulhoa. Kehää voi kääntää, joten haluttu kastike on helposti saatavilla. Fonduepadan lämpösäteily pitää kehän kastikkeet lämpiminä. Lämpötilansäädin tekee fonduepadasta sopivan eri fondue-tyypeille, kuten klassiselle lihafonduelle, juustofonduelle, suklaafonduelle tai kiinalaiselle lihaliemeen tehdylle fonduelle.

Käyttö ja säätimet

Katso kuva 1.

Laitteisto koostuu seuraavista osista:
1 Fonduepata
2 Kansi, jossa on kahva
3 Fonduerengas
4 Fonduepadan kahva
5 Lämpöalusta
6 Kehä kastikekulhoille
7 Kastikekulhot
8 Fonduehaarukat
9 Lämpötilansäädin
10 Päällä/Pois -merkkivalo
11 Lämpötilan merkkivalo
12 Virtajohto ja -pistoke
13 Johdon säilytys

Ennen kuin käytät

1 Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
2 Puhdista laite ja sen varusteet (katso "Huolto ja puhdistus") ja kuivaa ne huolellisesti.
3 Aseta lämpöalusta tukevalle alustalle.
4 Aseta kastikekulhojen kehä ja kastikekulhot lämpöalustalle, jos haluat nauttia lämpimistä kastikkeista fonduen kanssa. Voit käyttää Jan des Bouvrie -fonduesettiä myös ilman kehää ja kastikekulhoja.

- **Fonduepadan lämpösäteily lämmittää kastikekulhoja, jotka ovat kehällä. Kylmänä tarjottavat kastikkeet tulisi asettaa pöydälle.**
- **Kastikekulhojen kehä tulee kuumaksi. Kehää tulee sen vuoksi kääntää pitäen kiinni muovireunasta eikä metallikehästä itsestään.**

Katso kuva 2.
- **Kastikekulhot voivat tulla kuumiksi kun laite on käytössä.**

5 Aseta fonduepata lämpöalustan keskelle.
6 Aseta fonduerengas pataan.

Öljyn tai lihaliemen kuumentaminen

1 Valitse öljy, joka sopii fonduekäyttöön. Tämä mainitaan tuotteen pakkauksessa.

- **Älä käytä öljyä, joka ei sovi fonduekäyttöön. Öljy voi räiskyä ja aiheuttaa palovammoja.**

2 Täytä fonduepata öljyllä tai lihaliemellä. Varmista, että pata on täytetty vähimmäistason (Min) yli ja enimmäistason (Max) alle.
3 Työnnä pistoke pistorasiaan. Punainen merkkivalo syttyy, mikä osoittaa, että laite on kytketty toimintaan.

- **Älä kytke laitetta toimintaan, mikäli pata on tyhjä.**

4 Käännä lämpötilansäädin haluttuun asetukseen. Oranssi merkkivalo syttyy. Säädä lämpötila sellaiseksi, että neste on juuri kiehumaisillaan.

Katso kuva 3.

- **ÄLÄ KOSKAAN aseta laitteeseen kantta laitteen lämmetessä tai kesken fonduen valmistuksen.**

5 Kun neste kuumenee, hämmennä pataa ajoittain siten, että neste lämpenee hitaasti.
6 Merkkivalo sammuu, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Nyt voit aloittaa fonduen valmistuksen.

Juuston tai suklaan kuumentaminen

1 Valitse juusto- tai suklaafondueresepti.
2 Työnnä pistoke pistorasiaan. Punainen merkkivalo syttyy, mikä osoittaa, että laite on kytketty toimintaan.
3 Valmista fondueseos reseptin mukaisesti.
4 Käännä lämpötilansäädin haluttuun asetukseen. Oranssi merkkivalo syttyy.

- **Kuumentaessasi juustoa tai suklaata älä aseta lämpötilaa liian korkealle, muuten seos saattaa palaa pohjaan tai kiehua yli.**

5 Kun seos kuumenee, hämmennä pataa ajoittain siten, että seos lämpenee hitaasti eikä siihen muodostu kokkareita.
6 Merkkivalo sammuu, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Nyt voit aloittaa fonduen valmistuksen.

Fondue

1 Lävistä ruokapalanen fonduehaarukkaan.
2 Aseta haarukka kuumaan fondueseokseen. Jos käytät öljyä tai lihalientä, anna ruoan kypsentyä ja haarukan nojata fonduerenkaaseen. Jos käytät juustoa tai suklaata, sinun tarvitsee vain upottaa ruokapalanen fondueseokseen ja nostaa se saman tien pois.

- **Jos käytät öljyä, varmista, ettei kypsennettävä ruoka ole liian märkää, koska se saattaa aiheuttaa öljyn räiskymistä.**
- **Vahinkojen välttämiseksi älä töki pataa haarukoilla.**

3 Poista haarukka padasta. Ruoka on valmista syötäväksi.

- **Varo, ruoka on kuumaa!**

Huolto ja puhdistus

- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on kytkettynä päälle tai se on vielä kuuma. Kytke laite pois päältä ja odota kunnes se on jäähtynyt, ennen kuin siirrät sitä.**
- **Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.**
- **Varmista, että pistoke on irrotettu, ennen kuin puhdistat laitetta.**
- **Älä upota laitetta veteen.**
- **Varmista, että kosteutta ei pääse laitteen sähköosiin.**

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin.
2 Poista fondueseos padasta. Käytä talouspaperia padan kuivaamiseen.
3 Puhdista fonduepata lämpimällä saippuavedellä.

- **Puhdistusvihje: Laita pataan kupillinen vettä ja pieni määrä astianpesuainetta. Aseta lämpötilansäädin alhaisimmalle asetukselle. Anna hautua 10 minuuttia ja sammuta sitten laite. Huuhtele pata perusteellisesti ja kuivaa se.**
- **Fonduepadan, renkaan ja kastikekulhot voi myös pestä astianpesukoneessa.**

4 Puhdista lämpöalusta kostealla pyyhkeellä. Kuivaa sen jälkeen huolellisesti.

Turvallisuus

Yleistä

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.
- Käytä tätä laitetta vain näiden ohjeiden mukaisesti.
- Käytä tätä laitetta vain kotitalouskäytössä.
- Jos laitetta käyttää lapsi tai henkilö, jolla on fyysisiä, aistimuksellisia, henkisiä tai motorisia vammoja tai jolla ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta, seuraukset voivat olla vaarallisia. Turvallisuudesta vastuussa olevien henkilöiden tulisi antaa selkeät ohjeet tai valvoa laitteen käyttöä.
- Varmista, että lapset eivät leiki laitteella.
- Jätä korjaus pätevälle huoltoteknikolle. Älä koskaan yritä korjata sitä itse.

Lämpö ja sähkö

- Varmista ennen käyttöä, että sähköverkon jännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Aseta pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä aina pistokkeesta, ei virtajohdosta.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai laite on vahingoittunut. Turvallisuutesi vuoksi toimita laite huoltopalveluumme. Vaurioituneen virtajohdon voi vaihtaa vain huoltokeskuksemme henkilökunta, jolla on siihen tarvittavat erityistyövälineet.
- Varmista, ettei laite tai virtajohto joudu kosketuksiin lämmönlähteiden, esimerkiksi kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.
- Varmista, ettei laite, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin veden kanssa.
- Älä nosta laitetta, jos se putoaa veteen. Irrota välittömästi pistoke pistorasiasta. Älä käytä laitetta enää.
- Ole varovainen, kun kosketat laitetta ja sen osia. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin kosketat sitä. Laite ja sen eri osat kuumenevat käytössä.
- Laitteen tulee antaa haihduttaa lämpönsä, jotta tulipalon riskiltä vältyttäisiin. Varmista sen vuoksi, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja että se ei pääse kosketuksiin syttyvän materiaalin kanssa. Laitetta ei saa peittää.

Käyttö

- Älä koskaan käytä laitetta ulkona.
- Älä koskaan käytä laitetta kostealla alueella.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle, jolla se ei voi keikahtaa.
- Älä päästä johtoa roikkumaan tiskipöydän, työtason tai pöydän kulman yli.
- Varmista, että kätesi ovat kuivat koskiessasi laitteeseen, virtajohtoon tai pistokkeeseen.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta toimintahäiriön ilmetessä käytön aikana, ennen laitteen puhdistamista, lisävarusteen asettamista tai poistamista sekä laittaessasi laitteen säilytykseen käytön jälkeen.
- Valvo laitetta jatkuvasti kun se on käytössä.
- Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on kytkettynä päälle tai se on vielä kuuma. Kytke laite pois päältä ja odota kunnes se on jäähtynyt, ennen kuin siirrät sitä.
- Älä kytke laitetta toimintaan, mikäli pata on tyhjä.
- Kun täytät fonduepataa, tarkkaile vähimmäis- ja enimmäistasoa, joita osoittavat MIN- ja MAX-merkit fonduepadassa.
- Älä käytä padassa teräviä esineitä, kuten metallilastoja, veitsiä tai haarukoita. Nämä voivat vaurioittaa tarttumatonta pinnoitusta.
- Varmista, ettei laite ole pienten lasten ulottuvilla. Laite ja sen eri osat kuumenevat käytössä.
- Ota laitteesta kiinni vain sen kahvasta.
- Tarkista säännöllisesti, että kahvat ovat tukevasti kiinni.

- **Puhdista laite huolellisesti käytön jälkeen (katso "Huolto ja puhdistus").**
- **Tämän setin joissakin osissa on tarttumaton PTFE-pinnoitus. Kuumennettaessa tämä pinnoitus voi vapauttaa pieniä määriä kaasuja, jotka ovat täysin vaarattomia ihmisille. Kuitenkin lintujen hermojärjestelmä on huomattu erittäin herkäksi näille kaasuille. Sen vuoksi fonduesettiä ei tule käyttää lintujen lähellä (trooppiset linnut, kuten papukaijat).**

Ympäristö

Vie pakkausmateriaalit, kuten muovi ja pahvirasiat, asianmukaisiin jätteidenkeräyspisteisiin.

Jos haluat hävittää laitteen kun se vielä toimii tai on helposti korjattavissa, varmista että laite kierrätetään.

Käyttöiän lopussa laite tulee hävittää vastuullisesti niin, että laite tai sen osat voidaan käyttää uudelleen. Älä hävitä laitetta sekajätteiden mukana vaan toimita se liikkeeseen tai muuhun valtuutettuun keräyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lisätietoja käytössä olevista hävitys- ja keräysjärjestelmistä.

Soveltuva EY-direktiivi:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Reseptejä

Lihafondue

Neljälle
750 grammaa vähärasvaisia, mureita lihalaatuja, kuten paistia, vasikkaa, porsasta, lammasta, kananrintaa, lihapullia, jauhelihaa, frankfurtinnakkeja
1 litra öljyä

Leikkaa liha noin 1½ cm paksuiksi paloiksi ja pyöritä jauheliha suunnilleen samankokoisiksi pallosiksi. Kaada öljy fonduepataan ja käännä lämpötilansäädin suurimpaan asentoonsa. Anna öljyn kuumentua noin 15 minuuttia.

- **Vihje: Öljyn lämpötilan voi tarkistaa laittamalla siihen palasen leipää. Jos öljy sihisee, se on riittävän kuumaa. Tämä myös vähentää paistamisen tuoksuja.**

Lävistä lihakappale fonduehaarukkaan ja anna sen kypsentyä öljyssä noin 4 minuuttia.
Herkullista patongin, salaatin, paistinperunoiden, paprikan, sipulin, sienien ja maustekastikkeiden kera.

Kiinalainen fondue (Lihaliemifondue)

Neljälle
500 grammaa lihaa tai kalaa, kuten paistia, vasikkaa, porsasta, lammasta, kananrintaa, lihapullia, jauhelihaa, lohta, kampelaa, turskaa, merikrottia, merikissaa tai jättikatkarapua
500 grammaa tuoreita vihanneksia, kuten sipulia, sieniä, porkkanaa, purjoa, kiinankaalia, kesäkurpitsaa tai pavunituja
2 litraa kasvislientä

Leikkaa liha ja kala noin 1½ cm paksuiksi paloiksi ja pyöritä jauheliha suunnilleen samankokoisiksi pallosiksi. Leikkaa vihannekset pieniksi paloiksi tai suikaleiksi.
Kaada liemi fonduepataan ja kuumenna se kiehuvaksi.
Lävistä pala lihaa, kalaa tai vihannesta fonduehaarukkaan ja kypsennä se liemessä.
Herkullista patongin, salaatin, paistinperunoiden ja maustekastikkeiden kera.

Sveitsinjuustofondue

Neljälle
375 grammaa raastettua gruyère-juustoa
375 grammaa raastettua emmental-juustoa
1 ruokalusikallinen maissitärkkelystä
1 teelusikallinen valkosipulia
3,75 dl kuivaa valkoviiniä
2 cl kirsch-viinaa (noin yksi ryyppy)
1 teelusikallinen sitruunamehua
Pippuria ja muskottipähkinää
Patonkia

Sekoita juustot maissitärkkelykseen. Kuumenna seos kiehuvaksi yhdessä viinin, sitruunamehun ja kirsikkaviinan kanssa paksupohjaisessa padassa, koko ajan sekoittaen. Anna seoksen poreilla pari minuuttia. Mausta pippurilla ja muskottipähkinällä makusi mukaan. Hiero fonduepata valkosipulilla. Kaada öljy fonduepataan ja käännä lämpötilansäädin suurimpaan asentoonsa. Leikkele patonki paloiksi ja kasta sitä juustofonduessa.
Herkullista myös raakojen sienien, al dente -parsakaalin ja kesäkurpitsan kera.

Suklaafondue

Neljälle
250 grammaa puhdasta suklaata
1,25 dl kuohukermaa
1,25 dl maitoa
15 grammaa voita
Hedelmiä, kuten ananasta, banaania, mansikkaa, omenaa ja päärynää

Murskaa suklaa palasiksi ja laita se maljaan kerman ja maidon kera. Laita malja keittoastiaan jossa on kuumaa vettä (vesihaude) ja lämmitä sitä hitaasti. Anna suklaan sulaa hitaasti ja sekoita sitä toisinaan. Nosta suklaamalja vesihauteesta ja sekoita voi suklaaseokseen. Kaada seos fonduepataan ja käännä lämpötilansäädin suurimpaan asentoonsa. Leikkele hedelmät paloiksi ja kasta niitä suklaafonduessa.
Herkullista myös keksien ja sokerikakun kera.

Geral

Este Fondue de belo formato foi desenhado por Jan des Bouvrie. Este aparelho não permite apenas fazer fondues bastante saborosos, mas é também bastante bonito. Tanto a base de aquecimento como o tacho e os garfinhos têm um desenho luxuoso e elegante. O Jan des Bouvrie Fondue é fornecido com 8 garfinhos de fondue, de modo que pode criar uma noite afável e agradável com a família ou com os amigos.

O Jan des Bouvrie Fondue está equipado com um anel prático onde podem ser colocadas 5 caixas para molhos. O anel é rotativo, deste modo o seu molho preferido está sempre à mão. Além disso, os molhos no anel ficam saborosamente quentes graças ao calor do tacho de fondue. Graças à regulação de temperatura regulável, o tacho de fondue é apropriado para vários tipos de Fondues, como o Fundue clássico de carne, mas também para o Fondue de queijo, um Fondue de chocolate ou um Fondue chinês (com caldo).

Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho contém os seguintes componentes:
1 Tacho de fondue
2 Tampa com pega
3 Anel de fondue
4 Pega do tacho de fondue
5 Base de aquecimento
6 Anel para as caixas de molhos
7 Caixas de molhos
8 Garfinhos de fondue
9 Regulador de temperatura
10 Luz indicadora de ligar/desligar
11 Luz indicadora de temperatura
12 Ficha e cabo
13 Sistema de arrumação do cabo

Antes da primeira utilização

1 Remova todo o material de embalagem e autocolantes do aparelho.
2 Limpe o aparelho e todos os acessórios (veja Manutenção e limpeza) e seque-os bem.
3 Coloque a base de aquecimento numa superfície estável.
4 Se pretender utilizar molhos quentes com o Fondue, coloque o anel das caixas dos molhos com as caixas dos molhos na base de aquecimento. Também pode utilizar o Jan des Bouvrie Fondue sem o anel com as caixas dos molhos.

- **As caixinhas dos molhos no anel são mantidas quentes graças ao calor do tacho de fondue. Coloque os molhos que têm que ficar frios à parte na mesa.**
- **O anel com as caixas dos molhos aquece. Por isso, rode o anel segurando pela borda em material sintético e não segure no anel metálico.**

Veja a figura 2.
- **As caixinhas de molho podem ficar quentes quando o aparelho está ligado.**

5 Coloque o tacho de fondue ao meio na base de aquecimento.
6 Coloque o anel de fondue no tacho de fondue.

Aquecer óleo ou caldo

1 Escolha um óleo apropriado para Fondue, isto é mencionado na embalagem do óleo.

- **Não use um óleo que não seja apropriado para Fondue. O óleo pode salpicar e provocar queimaduras.**

2 Encha o tacho de fondue com óleo ou caldo. Tenha atenção para que o tacho fique cheio acima do nível mínimo (min.) e abaixo do nível máximo (max.).
3 Introduza a ficha na tomada. A luz indicadora vermelha acende agora e indica que o aparelho está activado.

- **Não ligue o aparelho se o tacho estiver vazio.**

4 Rode o regulador de temperatura para a posição desejada. A luz indicadora cor-de-laranja acende. Regule a temperatura de modo que o líquido ferva lentamente.

Veja a figura 3.

- **NUNCA coloque a tampa no aparelho se o aparelho estiver a aquecer e quando faz o fondue.**

5 Enquanto aquece mexa de vez em quando o conteúdo do tacho, de modo que o líquido aqueça gradualmente.
6 Quando a luz apagar foi alcançada a temperatura desejada. E pode começar o Fondue.

Aquecer queijo ou chocolate

1 Escolha uma receita para o Fondue de queijo ou chocolate
2 Introduza a ficha na tomada. A luz indicadora vermelha acende agora e indica que o aparelho está activado.
3 Prepare a mistura do Fondue conforme a receita.
4 Rode o regulador de temperatura para a posição desejada. A luz indicadora cor-de-laranja acende.

- **Regule a temperatura para não aquecer demais o queijo ou chocolate, para que a mistura não se queime nem saia para fora do tacho.**

5 Enquanto aquece mexa de vez em quando o conteúdo do tacho, para que a mistura fique lisa e aqueça gradualmente.
6 Quando a luz apagar foi alcançada a temperatura desejada. E pode começar o Fondue.

Fazer o Fondue

1 Com o garfinho pique um pedaço do alimento.
2 Introduza o garfinho no líquido aquecido. Coloque o garfinho com o pedaço de alimento no óleo ou no caldo durante algum tempo para o cozinhar. No caso de se tratar de Fondue de queijo ou chocolate só é necessário mergulhar e tirar.

- **Se for um Fondue com óleo, tenha cuidado para que o alimento não esteja muito húmido, para evitar que o óleo salpique.**
- **Para evitar danificação não permita que os garfinhos piquem no tacho.**

3 Tire o garfinho do tacho. Agora pode comer o alimento.

- **Atenção, o alimento está muito quente!**

Manutenção e limpeza

- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.**
- **Não utilize produtos ásperos ou agressivos quando limpar.**
- **Quando estiver para efectuar a limpeza retire a ficha do aparelho da tomada da rede eléctrica.**
- **Nunca mergulhe o aparelho em água.**
- **Tenha atenção para que não entre humidade para os componentes eléctricos no interior do aparelho.**

1 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
2 Retire o líquido/mistura do tacho de fondue. Depois seque o tacho com papel de cozinha.
3 Limpe o tacho de fondue com água quente e detergente para a loiça.

- **Dica de limpeza: coloque um copo de água e um pouco de detergente no tacho. Ligue o aquecimento na regulação mais baixa. Deixe-o ficar cerca de 10 minutos e depois desligue o aparelho. Depois enxagúe bem o tacho com água e seque-o.**
- **O tacho de fondue, o anel de fondue e as caixas do molho, também podem ser limpos na máquina de lavar loiça.**

4 Limpe a base de aquecimento com um pano humedecido. A seguir seque-a bem.

Segurança

Geral

- Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.
- Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.
- Apenas utilize este aparelho para fins domésticos.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com uma deficiência física, sensorial, mental ou motriz, ou com falta de conhecimento e experiência pode levar a situações perigosas. As pessoas responsáveis pela sua segurança devem-lhes dar instruções claras e devem vigiar o uso do aparelho.
- Tenha atenção para que crianças não brinquem com o aparelho.
- No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.

Calor e electricidade

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica verifique se a voltagem indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à voltagem da rede eléctrica.
- Use uma tomada com terra.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.
- Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.
- Não utilize o aparelho se o aparelho ou o cabo estiver danificado. Envie-o para os nossos serviços técnicos para evitar perigo. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado deve ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência que dispõem de ferramentas adequadas.
- Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, uma placa ou chamas.
- Tenha cuidado para que o aparelho, o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.
- Não pegue no aparelho se este caiu na água. Primeiro retire a ficha da tomada. Não utilize mais o aparelho.
- Tenha cuidado quando pegar nos componentes e no próprio aparelho. Primeiro deixe o aparelho arrefecer. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização.
- O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.

Durante a utilização

- Nunca utilize o aparelho na rua.
- Nunca use o aparelho em áreas húmidas.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
- Não deixe o cabo ficar suspenso num forno, numa bancada ou numa mesa.
- Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpa o aparelho, quando aplica um acessório ou quando terminar a utilização.
- Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.
- Nunca ligue o aparelho se o tacho estiver vazio.
- Quando encher o tacho de fondue tenha atenção ao nível mínimo e ao nível máximo de encher, indicado pelos dois traços de “MIN” e de “MAX” no tacho de fondue.
- Não use objectos afiados no recipiente como, por exemplo, garfos, facas ou espátulas metálicas, Estes podem danificar a camada anti-aderente.

- **Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização.**
- **Apenas pegue nos componentes pela pega.**
- **Controle com regularidade se as pegas ainda estão bem fixas ao tacho.**
- **Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja o capítulo "Manutenção e limpeza").**
- **Os componentes deste aparelho estão munidos de uma camada anti-aderente à base de PTFE. Ao aquecer podem libertar-se pequenas quantidades de gases que são inofensivas para o ser humano. Mas detectou-se que o sistema neurológico dos pássaros é extremamente sensível a este gás. Por isso, não use o jogo de Fondue junto de pássaros (por exemplo, papagaios).**

Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho, mesmo que este funcione bem ou possa ser facilmente reparado, então arranje maneira de este ser reutilizado.

No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que os componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.

Directiva Europeia em vigor:
- 2002/95/CE
- 2002/96/CE

Receitas

Fondue de carne

Para 4 pessoas
750 gramas de vários tipos de carne magra tenra, por exemplo: Bife, vitela, porco, cordeiro, peito de frango, almôndegas, carne picada ou salsichas.
1 litro de óleo

Corte a carne em blocos de cerca de 1½ cm de espessura e faça pequenas bolas de carne picada mais ou menos do mesmo tamanho. Deite o óleo no tacho de fondue e rode o regulador de temperatura para o máximo. Aqueça o óleo durante cerca dum quarto de hora.

- **Dica: Pode controlar a temperatura do óleo colocando um bocado de pão no óleo, se o óleo fervilhar está suficientemente quente. Isto também reduz o cheiro a fritos.**

Espete um pedaço de carne com o garfo de fondue e deixe-o fritar
durante cerca de 4 minutos no óleo.
É saboroso com cacete, alface, batatas assadas, pimento, cebolas, cogumelos e vários molhos.

Fondue chinês (Fondue de caldo)

Para 4 pessoas
500 gramas de carne e/ou peixe, por exemplo: Bife, vitela, porco, cordeiro, peito de frango, almôndegas, carne picada, salmão, pregado, bacalhau, tamboril, peixe-lobo riscado ou camarão.
500 gramas de verdura fresca, por exemplo: cebolas, cogumelos, cenouras pequenas, alho francês, couve chinesa, curgete ou semente de soja
2 litros de caldo de ervas aromáticas

Corte a carne e o peixe em blocos de cerca de 1½ cm de espessura e faça pequenas bolas de carne picada mais ou menos do mesmo tamanho. Corte a verdura em pequenos blocos ou tiras.
Deite o caldo no tacho de fondue e deixe que o caldo ferva.

Pique um bocadinho de carne, peixe ou verdura no garfinho de fondue e deixe cozinhar no caldo.
É saboroso com cacete, alface, batatas assadas e vários molhos.

Fondue de queijo suíço

Para 4 pessoas
375 gramas de gruyère ralado
375 gramas de emmental ralado
1 colher de sopa de maizena
1 dente de alho
375 mililitros de vinho branco seco
20 mililitros de licor de ginja (cerca dum cálice)
1 colher de chá de sumo de limão
Pimenta e noz moscada
Cacete

Misture o queijo com a maizena. Deixe esta mistura ferver juntamente com o vinho, sumo de limão e licor de ginja enquanto vai mexendo num tacho com fundo grosso. Deixe ferver suavemente durante alguns minutos. Tempere esta mistura com pimenta e noz moscada. Esfregue o tacho de fondue com alho. Deite a mistura no tacho de fondue e coloque o regulador de temperatura a meio. Corte o cacete em bocados e molhe-o no Fondue de queijo.
Também é saboroso com blocos de curgete, cogumelos crus e brócolos.

Fondue de chocolate

Para 4 pessoas
250 gramas de chocolate puro
1/8 litro de natas
1/8 litro de leite
15 gramas de manteiga
Frutas, por exemplo ananás, banana, morangos, maçã, pêra.

Parta o chocolate em pedaços e introduza-o juntamente com as natas e o leite na tigela. Coloque a tigela num tacho com água (em banho-maria) aquecendo lentamente. Deixe o chocolate derreter lentamente mexendo de vez em quando. Tire a tigela do banho-maria e misture a manteiga no molho de chocolate. Deite a mistura no tacho de fondue e coloque o regulador de temperatura a meio. Corte a fruta em bocados e molhe-a no Fondue de chocolate.
Também é saboroso com palitos La Reine e bolo.

Γενικές πληροφορίες

Το ελκυστικό αυτό φοντύ έχει σχεδιασθεί από τον Jan des Bouvrie. Αυτή η συσκευή όχι μόνο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για γευστικότατα φοντύ, αλλά είναι και ιδιαίτερα κομψή. Η βάση θέρμανσης, το σκεύος και τα πιρούνια έχουν μοντέρνα σχεδίαση. Το φοντύ που σχεδίασε ο Jan des Bouvrie διατίθεται με οκτώ πιρούνια φοντύ, έτσι ώστε να μπορείτε να το απολαμβάνετε με την οικογένεια και τους φίλους σας.

Το Jan des Bouvrie Fondue διαθέτει ένα βολικό δακτύλιο στον οποίο μπορούν να τοποθετηθούν πέντε μπολ για σάλτσα. Ο δακτύλιος μπορεί να περιστραφεί, έτσι ώστε να φτάνετε εύκολα την επιθυμητή σάλτσα κάθε φορά. Η θερμότητα που εκπέμπεται από το σκεύος του φοντύ κρατάει ζεστές τις σάλτσες στο δακτύλιο. Το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας κάνει το φοντύ Jan des Bouvrie ιδανικό για διάφορους τύπους φοντύ, όπως το κλασσικό φοντύ με κρέας, το φοντύ με τυριά, το φοντύ σοκολάτας, ή το κινέζικο φοντύ (με ζωμό).

Λειτουργία και χειριστήρια

Ανατρέξτε στην Εικόνα 1.

Η συσκευή αποτελείται από τα ακόλουθα μέρη:
1 Σκεύος φοντύ
2 Κάλυμμα με χειρολαβή
3 Δακτύλιος του φοντύ
4 Λαβή σκεύους φοντύ
5 Βάση θέρμανσης
6 Δακτύλιος για μπολ σάλτσας
7 Μπολ σάλτσας
8 Πιρούνια φοντύ
9 Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας
10 Λυχνία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
11 Λυχνία ένδειξης, θερμοκρασία
12 Καλώδιο και φις ρεύματος
13 Σύστημα αποθήκευσης καλωδίου

Πριν από την πρώτη χρήση

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
2 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα (δείτε 'Συντήρηση και καθαρισμός') και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.
3 Τοποθετήστε τη βάση θέρμανσης σε μια επίπεδη επιφάνεια.
4 Εάν θέλετε ν' απολαύσετε ζεστές σάλτσες με το φοντύ σας, τοποθετήστε το δακτύλιο για τα μπολ σάλτσας, μαζί με τα μπολ σάλτσας, στη βάση θέρμανσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε το Φοντύ Jan des Bouvrie χωρίς το δακτύλιο και τα μπολ σάλτσας.

- **Η θερμότητα που εκπέμπεται από το σκεύος του φοντύ θα θερμάνει τα μπολ που τοποθετήθηκαν στο δακτύλιο. Οι σάλτσες που σερβίρονται κρύες πρέπει να τοποθετούνται στο τραπέζι.**
- **Ο δακτύλιος με τα μπολ σάλτσας θα κάψει. Συνεπώς, θα πρέπει να περιστρέφετε το δακτύλιο κρατώντας τον από το πλαστικό άκρο και όχι από το μεταλλικό μέρος του.**

Ανατρέξτε στην Εικόνα 2.
- **Τα μπολ σάλτσας μπορεί να θερμανθούν σημαντικά όταν χρησιμοποιείται η συσκευή.**

5 Τοποθετήστε το σκεύος φοντύ στο κέντρο της βάσης θέρμανσης.
6 Τοποθετήστε το δακτύλιο του φοντύ μέσα στο σκεύος φοντύ.

Μαγειρικό λάδι ή ζωμός

1 Επιλέξτε ένα λάδι κατάλληλο για χρήση με φοντύ (αυτό θα αναγράφεται στη συσκευασία).

- **Μη χρησιμοποιείτε λάδι ακατάλληλο για χρήση με φοντύ. Το λάδι μπορεί να πεταχτεί (να πιτσιλίσει) και να προκαλέσει εγκαύματα.**

2 Γεμίστε το σκεύος φοντύ με λάδι ή ζωμό. Βεβαιωθείτε ότι γεμίζετε το σκεύος πάνω από την ελάχιστη στάθμη (Min.) και κάτω από τη μέγιστη στάθμη (Max.)

3 Βάλτε το φις στην πρίζα ρεύματος. Η κόκκινη λυχνία θα ανάψει, υποδεικνύοντας ότι η συσκευή έχει τεθεί σε λειτουργία.

- **Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία όταν το σκεύος είναι άδειο.**

4 Τοποθετήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή ρύθμιση. Θ' ανάψει η πορτοκαλί λυχνία. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ώστε το υγρό μόλις που να αρχίσει να βράζει.

Ανατρέξτε στην Εικόνα 3.

- **Όταν η συσκευή θερμαίνεται, καθώς και κατά τη λειτουργία της, μην τοποθετείτε ΠΟΤΕ το κάλυμμα.**

5 Κατά τη διάρκεια που ζεσταίνεται το υγρό μέσα στο σκεύος, να το ανακατεύετε κατά διαστήματα έτσι ώστε το υγρό να ζεσταίνεται αργά.
6 Η λυχνία θα σβήσει μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Μπορείτε τώρα να φτιάξετε το φοντύ.

Λιώσιμο τυριού ή σοκολάτας

1 Επιλέξτε μια συνταγή για φοντύ τυριού ή σοκολάτας.
2 Βάλτε το φις στην πρίζα ρεύματος. Η κόκκινη λυχνία θα ανάψει, υποδεικνύοντας ότι η συσκευή έχει τεθεί σε λειτουργία.
3 Προετοιμάστε το μίγμα για το φοντύ σύμφωνα με τη συνταγή.
4 Τοποθετήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή ρύθμιση. Θ' ανάψει η πορτοκαλί λυχνία.

- **Μην επιλέγετε πολύ υψηλή θερμοκρασία κατά το λιώσιμο τυριού ή σοκολάτας, επειδή το μίγμα μπορεί να καεί ή να βράσει και να ξεχειλίσει.**

5 Κατά τη διάρκεια που ζεσταίνεται το υγρό μέσα στο σκεύος, να το ανακατεύετε κατά διαστήματα έτσι ώστε να ζεσταίνεται αργά.
6 Η λυχνία θα σβήσει μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Μπορείτε τώρα να φτιάξετε το φοντύ.

Φοντύ

1 Καρφώστε ένα κομμάτι του φαγητού με το πιρούνι φοντύ.
2 Τοποθετήστε το πιρούνι μέσα στο ζεστό μίγμα. Εάν χρησιμοποιείτε λάδι ή ζωμό, περιμένετε μέχρι να μαγειρευτεί το κομμάτι του φαγητού, αφήνοντας το πιρούνι στο δακτύλιο του φοντύ. Εάν χρησιμοποιείτε τυρί ή σοκολάτα, το μόνο που χρειάζεται είναι να βουτήξετε το κομμάτι του φαγητού στο φοντύ.

- **Εάν χρησιμοποιείτε λάδι, βεβαιωθείτε ότι το φαγητό δεν είναι υπερβολικά υγρό. Διαφορετικά ίσως να πιτσιλίσει το λάδι.**
- **Για ν' αποφύγετε πιθανές φθορές ή βλάβες, μην τρυπάτε το φαγητό με τα πιρούνια όσο αυτό βρίσκεται μέσα στο σκεύος.**

3 Απομακρύνετε το πιρούνι από το σκεύος. Μπορείτε τώρα να φάτε το φαγητό.

- **Προσοχή, το φαγητό θα καίει!**

Συντήρηση και καθαρισμός

- **Μην μετακινείτε ποτέ την συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε.**
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά καθαριστικά, ή καθαριστικά που απαιτούν τρίψιμο.**
- **Βεβαιωθείτε ότι το φις έχει αφαιρεθεί από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή.**
- **Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.**
- **Βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχεται υγρασία στα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής.**

1 Βγάλτε το φις από την πρίζα και περιμένετε μέχρι η συσκευή να κρυώσει εντελώς.
2 Αφαιρέστε το μίγμα από το σκεύος φοντύ. Χρησιμοποιείστε χαρτί κουζίνας για να στεγνώσετε το σκεύος.

3 Καθαρίστε το σκεύος φοντύ με ζεστό νερό με σαπούνι.

- **Συμβουλή για το καθάρισμα: τοποθετήστε ένα φλιτζάνι νερό και μια μικρή ποσότητα απορρυπαντικού πιάτων στο σκεύος. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στη χαμηλότερη τιμή. Περιμένετε για 10 λεπτά και κατόπιν σβήστε τη συσκευή. Ξεπλύνετε το σκεύος επιμελώς και μετά στεγνώστε το.**
- **Το σκεύος φοντύ, ο δακτύλιος φοντύ και τα μπολ σάλτσας μπορούν επίσης να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.**

4 Καθαρίστε τη βάση θέρμανσης μ' ένα υγρό πανί.

Ασφάλεια

Γενικές πληροφορίες

- **Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τες για μελλοντική αναφορά.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται αποκλειστικά με τις παρούσες οδηγίες.**
- **Να χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για οικιακή χρήση.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή άτομα με φυσικές, αισθητήριες, πνευματικές, ή κινητικές αναπηρίες, ή χωρίς την απαραίτητη γνώση και εμπειρία, μπορεί ν' αποτελέσει πηγή κινδύνων. Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για την ασφάλειά τους θα πρέπει να τους παρέχουν ρητές οδηγίες ή να επιβλέπουν την χρήση της συσκευής.**
- **Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με την συσκευή.**
- **Για οποιαδήποτε επισκευή, απευθυνθείτε σε ειδικευμένο τεχνικό. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.**

Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος στο χώρο σας είναι ίδια μ' αυτήν που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.**
- **Συνδέστε τη συσκευή σε μία πρίζα ρεύματος με γείωση.**
- **Όταν δεν χρησιμοποιείτε την συσκευή, θα πρέπει πάντα ν' αποσυνδέετε το φις από την πρίζα ρεύματος.**
- **Για ν' αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα ρεύματος, θα πρέπει πάντα να πιάνετε το φις – μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.**
- **Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή η ίδια η συσκευή έχουν φθορές ή βλάβες. Για την ασφάλειά σας, επιστρέψτε την συσκευή στην τεχνική υπηρεσία της εταιρείας. Η αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος μπορεί να γίνει μόνο από την τεχνική υπηρεσία της εταιρείας μας, η οποία διαθέτει τα ειδικά εργαλεία που απαιτούνται γι' αυτή την επισκευή.**
- **Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως π.χ. μια καυτή εστία ή φλόγα.**
- **Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή, το καλώδιο ρεύματος και το φις σε επαφή με νερό.**
- **Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, μην την αγγίξετε. Αποσυνδέστε αμέσως το φις από την πρίζα ρεύματος. Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.**
- **Όταν αγγίζετε την συσκευή και τα εξαρτήματά της θα πρέπει να είστε προσεκτικοί. Πριν αγγίξετε την συσκευή, αφήστε την να κρυώσει. Η συσκευή και τα διάφορα μέρη της θερμαίνονται κατά την χρήση.**
- **Η συσκευή θα πρέπει να μπορεί να απάγει την θερμότητα που παράγει, για την αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς. Γι' αυτό το λόγο, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από την συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν πρόκειται να έρθει σ' επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται απ' οποιαδήποτε αντικείμενα.**

Κατά τη χρήση

- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.**
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε υγρά δωμάτια.**

- **Τοποθετήστε την συσκευή σε μία επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην κινδυνεύει να πέσει.**
- **Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται πάνω από την ακμή του νεροχύτη, του πάγκου εργασίας της κουζίνας, ή ενός τραπεζιού.**
- **Πριν πιάσετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φις, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά.**
- **Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα ή βλάβη στη συσκευή κατά τη χρήση, καθώς και πριν την καθαρίσετε, όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε ένα εξάρτημα, ή όταν την αποθηκεύετε μετά τη χρήση.**
- **Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν την χρησιμοποιείτε.**
- **Μην μετακινείτε ποτέ την συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε.**
- **Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν το σκεύος είναι άδειο.**
- **Κατά το γέμισμα του σκεύους φοντύ, προσέξτε τη μέγιστη και ελάχιστη στάθμη που υποδεικνύονται από τις ενδείξεις MIN (Ελάχιστο) και MAX (Μέγιστο) στο σκεύος φοντύ.**
- **Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα μέσα στο σκεύος, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαίρια και πιρούνια. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επικάλυψη.**
- **Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται σε μέρη που δεν μπορούν να φτάσουν μικρά παιδιά. Η συσκευή και τα διάφορα μέρη της θερμαίνονται κατά την χρήση.**
- **Να πιάνετε τη συσκευή μόνο από τη λαβή.**
- **Να ελέγχετε τακτικά αν οι λαβές είναι σφιχτά στερεωμένες στο σκεύος.**
- **Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή μετά τη χρήση (δείτε 'Καθαρισμός και συντήρηση').**
- **Τα μέρη αυτού του σετ διαθέτουν αντικολλητική επικάλυψη PTFE. Όταν θερμαίνεται αυτή η επικάλυψη, μπορεί να παράγονται μικρές ποσότητες αερίων οι οποίες είναι απόλυτα αβλαβείς για τον άνθρωπο. Ωστόσο, έχει διαπιστωθεί ότι το νευρικό σύστημα των πτηνών είναι εξαιρετικά ευαίσθητο σ' αυτά τα αέρια. Για τον λόγο αυτό η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε πτηνά (π.χ. τροπικά πτηνά, όπως οι παπαγάλοι).**

Περιβάλλον

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας, όπως π.χ. τα πλαστικά και τα κιβώτια, στα κατάλληλα σημεία συλλογής απορριμμάτων.

Εάν θέλετε να πετάξετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί κανονικά ή χρειάζεται μόνο μικρές επισκευές, σας συνιστούμε να φροντίσετε για την ανακύκλωσή της

Στο τέλος της ζωής της συσκευής θα πρέπει να φροντίσετε για τη διαχείριση και την επεξεργασία της με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε η συσκευή ή τα εξαρτήματά της να χρησιμοποιηθούν ξανά. Μην πετάξετε τη συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα τα οποία δεν υπόκεινται σε διαλογή. Επιστρέψτε την στο σημείο αγοράς, ή παραδώστε την σ' ένα εξουσιοδοτημένο σημείο συλλογής. Για πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα διάθεσης και συλλογής απορριμμάτων, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.

Σχετική Ευρωπαϊκή Οδηγία:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Συνταγές

Φοντύ με κρέας

Για 4 άτομα

750 γραμμάρια διαφορετικών ειδών άπαχου, τρυφερού κρέατος όπως φιλέτο, μοσχάρι, χοιρινό, αρνί, στήθος κοτόπουλου, κεφτεδάκια, κιμάς, ή λουκάνικα Φρανκφούρτης
1 λίτρο λάδι

Τεμαχίστε το κρέας σε κομμάτια πάχους περίπου 1½ εκατοστών και πλάστε τον κιμά σε μπαλάκια του ίδιου περίπου μεγέθους. Χύστε το λάδι στο σκεύος φοντύ και τοποθετήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στη μέγιστη ρύθμιση. Ζεστάνετε το λάδι για περίπου 1,5 λεπτά.

- **Συμβουλή: Μπορείτε να ελέγξετε τη θερμοκρασία του λαδιού βάζοντας ένα κομμάτι ψωμιού μέσα στο λάδι. Εάν το λάδι αφρίζει, έχει ζεσταθεί αρκετά. Αυτό μειώνει επίσης τις οσμές του τηγανίσματος.**

Καρφώστε ένα κομμάτι κρέας σ' ένα πιρούνι φοντύ και μαγειρέψτε το
στο λάδι για περίπου 4 λεπτά.
Είναι ιδιαίτερα γευστικό με μπαγκέτα, σαλάτα, ψητές πατάτες, γλυκές πιπεριές, κρεμμύδι, μανιτάρια και διάφορες σάλτσες.

Κινέζικο φοντύ (Φοντύ με ζωμό)

Για 4 άτομα
500 γραμμάρια κρέατος ή ψαριού όπως φιλέτο, μοσχάρι, χοιρινό, αρνί, στήθος κοτόπουλου, κεφτεδάκια, κιμάς, σολομός, καλκάνι, μπακαλιάρος, αγγελόψαρο, ή γαρίδες.
500 γραμμάρια φρέσκων λαχανικών, όπως κρεμμύδια, μανιτάρια, καρότα, πράσα, κινέζικο λάχανο, φρέσκα κολοκυθάκια, ή φασολάκια
2 λίτρα ζωμού λαχανικών

Τεμαχίστε το κρέας και το ψάρι σε κομμάτια πάχους περίπου 1½ εκατοστών και πλάστε τον κιμά σε μπαλάκια του ίδιου περίπου μεγέθους. Τεμαχίστε τα λαχανικά σε μικρούς κύβους ή λωρίδες.
Χύστε το ζωμό μέσα στο σκεύος φοντύ και αφήστε τον να βράσει.
Τρυπήστε ένα κομμάτι κρέατος, ψαριού, ή λαχανικού με το πιρούνι φοντύ και μαγειρέψτε το μέσα στο ζωμό.
Είναι ιδιαίτερα γευστικό με μπαγκέτα, σαλάτα, ψητές πατάτες και διάφορες σάλτσες.

Φοντύ με ελβετικό τυρί

Για 4 άτομα
375 γραμμάρια τριμμένου τυριού Gruyθre
375 γραμμάρια τριμμένου τυριού Emmental
1 κουτάλι της σούπας κορνφλάουρ
1 κουταλάκι του γλυκού σκόρδο
375 χιλιοστόλιτρα ξηρό, λευκό κρασί
20 χιλιοστόλιτρα Κιρς (περίπου μία μεζούρα ποτού)
1 κουταλάκι του γλυκού χυμό λεμόνι
Πιπέρι και μοσχοκάρυδο
Μπαγκέτα

Ανακατέψτε το τυρί με το κορνφλάουρ. Βάλτε το μίγμα να βράσει σε ένα τηγάνι με χοντρή βάση μαζί με το κρασί, το χυμό λεμόνι και το Κιρς, ενώ το ανακατεύετε. Αφήστε το μίγμα να σιγοβράσει για μερικά λεπτά. Προσθέστε το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο για γεύση. Τρίψτε το σκεύος φοντύ με σκόρδο. Χύστε το μίγμα στο σκεύος φοντύ και τοποθετήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στη μεσαία ρύθμιση. Κόψτε τη μπαγκέτα σε κομμάτια και βουτήξτε την μέσα στο φοντύ τυριού.
Επίσης νόστιμο με ωμά μανιτάρια, τραγανό μπρόκολο και κολοκυθάκια.

Φοντύ σοκολάτας

Για 4 άτομα
250 γραμμάρια καθαρής σοκολάτας
1/8 λίτρα κρέμα σαντιγί
1/8 λίτρα γάλα
15 γραμμάρια βούτυρο
Φρούτα, όπως ανανάς, μπανάνα, φράουλα, μήλο και αχλάδι

Σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια και τοποθετήστε την σε ένα μπολ μαζί με τη σαντιγί και το γάλα. Τοποθετήστε το μπολ σε ένα σκεύος γεμάτο με καυτό νερό (μπεν-μαρί) το οποίο ζεσταίνεται αργά. Αφήστε τη σοκολάτα να λιώσει αργά ενώ την ανακατεύετε περιστασιακά. Αφαιρέστε το μπολ από το σκεύος και ανακατέψτε το βούτυρο με τη σάλτσα σοκολάτας. Χύστε το μίγμα στο σκεύος φοντύ και τοποθετήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στη μεσαία ρύθμιση. Κόψτε τα φρούτα σε κομμάτια και βουτήξτε τα μέσα στο φοντύ σοκολάτας.
Επίσης νόστιμο με μπισκότα και κομμάτια αφράτου κέικ.

معلومات عامة

تم تصميم جهاز الفوندو هذا بواسطة جان دي بوفري. إلى جانب قيام هذا الجهاز بصنع الفوندو اللذيذ، فإن مجرد منظر الجهاز يبدو مسلياً. وتتميز كل من قاعدة التسخين والمقلاة والشوك تصميم عصري. يأتي جهاز الفوندو المصمم بواسطة جان دي بوفري مع ثمانية شوك للفوندو، بحيث يمكنك الاستمتاع به مع العائلة والأصدقاء.

يحتوي الجهاز على حلقة مفيدة حيث يمكن وضع خمسة أوعية للصلصة عليها. يمكن تدوير الحلقة، بحيث يمكن الوصول إلى الصلصة التي تختارها بسهولة. وتساعد الحرارة المنبعثة من مقلاة الفوندو على المحافظة على الصلصة الموجودة في الحلقة دافئة. ويعمل قرص منظّم الحرارة على جعل مقلاة الفوندو مناسبة لمختلف أنواع الفوندو، مثل فوندو اللحم التقليدي أو فوندو الجبن أو فوندو الشوكولاتة أو الفوندو الصيني.

التشغيل وعناصر التحكم

انظر الشكل ١.

يتكون الجهاز من الأجزاء التالية:
١. مقلاة الفوندو
٢. مغطاة بيد ذات مقبض
٣. حلقة الفوندو
٤. مقبض مقلاة الفوندو
٥. قاعدة تسخين
٦. حلقة لأوعية الصلصة
٧. أوعية الصلصة
٨. شوك الفوندو
٩. قرص التحكم في درجة الحرارة
١٠. مصباح مؤشر التشغيل / الإيقاف
١١. مصباح المؤشر، الحرارة
١٢. سلك التيار والقابس
١٣. نظام تخزين السلك

قبل الاستخدام لأول مرة

١. تخلص من كافة مكونات التغليف والملصقات المحيطة بالجهاز.
٢. نظّف الجهاز وكل الملحقات (انظر التنظيف والصيانة)، ثم جفف تلك الأجزاء جيداً.
٣. ضع قاعدة التسخين على سطح ثابت.
٤. ضع حلقة أوعية الصلصة، بالإضافة إلى الأوعية، على قاعدة التسخين إذا أردت الاستمتاع بالصلصة الدافئة مع الفوندو. كما يمكنك استخدام الجهاز دون الحلقة وأوعية الصلصة.

- **إن الحرارة المنبعثة من مقلاة الفوندو ستقوم بتسخين أوعية الصلصة التي تم وضعها في الحلقة. يجب وضع الصلصات التي سيتم تقديمها على الطاولة.**
- **ستصبح الحلقة التي تحتوي على حلقات الصلصة ساخنة. وبالتالي يجب تدوير الحلقة بالإمساك بالحافة البلاستيكية وليس الحلقة المعدنية ذاتها.**

انظر الشكل ٢.
- **يمكن أن تسخن وعية الصلصة في حالة عدم استخدام الجهاز.**

٥. ضع مقلاة الفوندو في منتصف قاعدة التسخين.
٦. ضع حلقة الفوندو في المقلاة.

زيت التسخين أو حساء اللحم والخضراوات

اختر زيتاً مناسباً للاستخدام مع الفوندو (يذكر ذلك على العبوة).

- **لا تستخدم نوعاً من الزيت غير مناسب للاستخدام مع الفوندو. قد يتطاير الزيت ويسبب حروق.**

٢. املأ مقلاة الفوندو بالزيت أو حساء اللحم والخضراوات. تأكد بأن المقلاة مملوءة فوق مستوى الحد الأدنى (.Min) وأقل من مستوى الحد الأقصى (.Max).
٣. ضع القابس في مقبس الجدار. سيضيء المؤشر الأحمر للإشارة إلى أن الجهاز قيد التشغيل.

- **لا تشغّل الجهاز عندما تكون المقلاة فارغة.**

٤. أدر قرص منظّم الحرارة إلى الضبط المطلوب. سيضيء مصباح المؤشر البرتقالي. اضبط الحرارة بحيث يبدأ السائل في الغليان فقط.

انظر الشكل ٣.

- **لا تضع الغطاء على الجهاز إذا كانت درجة حرارة الجهاز مرتفعة أو في أثناء إعداد الفوندو.**

٥. ففي أثناء تسخين السائل، حرّك المقلاة كل فترة بحيث يتم تسخين السائل ببطء.
٦. سينطفئ الضوء بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. يمكن الآن البدء في عمل الفوندو.

تسخين الجبنة أو الشوكولاتة

١. اختر وصفة لفوندو الجبنة أو الشوكولاتة.
٢. ضع القابس في مقبس الجدار. سيضيء المؤشر الأحمر للإشارة إلى أن الجهاز قيد التشغيل.
٣جهّز الخليط لعمل الفوندو وفقاً للوصفة.
٤. أدر قرص منظّم الحرارة إلى الضبط المطلوب. سيضيء مصباح المؤشر البرتقالي.

- **لا تضبط الحرارة إلى درجة مرتفعة عند تسخين الجبنة أو الشوكولاتة، وإلا فإن الخليط قد يتعرض للاحتراق أو زيادة الغليان.**

٥. أثناء تسخين الخليط، حرّك المقلاة كل فترة بحيث يتم تسخين الخليط ببطء ولا يصبح كثيفاً.
٦. سينطفئ الضوء بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. يمكن الآن البدء في عمل الفوندو.

الفوندو

١. ضع قطعة من الطعام في شوكة الفوندو.
٢. ضع الشوكة في الخليط المسخّن. إذا تم استخدام الزيت أو حساء اللحم والخضراوات، فاترك قطعة الطعام تنضح بوضع الشوكة على حلقة الفوندو. إذا تم استخدام الجبنة أو الشوكولاتة فيجب تغميس قطعة الطعام في الفوندو.

- **إذا تم استخدام الزيت، فيجب التأكد بأن الطعام ليس رطباً كثيراً، وإلا قد يتطاير الزيت.**
- **لتجنب حدوث ضرر، لا تحاول جس الطعام بالشوك في المقلاة.**

٣. أزل الشوكة من المقلاة. يمكن الآن تناول الطعام.

- **لكن توخى الحذر، فالطعام سيكون ساخناً!**

التنظيف والصيانة

- **لا تحرّك الجهاز أثناء تشغيله أو كان ساخناً. أوقف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يبرد قبل نقله**
- **لا تستخدم مواد تنظيف أكالة أو مواد حادة.**
- **تأكد من إزالة القابس من المقبس قبل تنظيف الجهاز.**
- **لا تغمر الجهاز في الماء.**
- **تأكد من عدم وجود رطوبة على الأجزاء الكهربية للجهاز.**

١. فك القابس من المقبس واترك الجهاز يبرد بالكامل.
٢. أزل الخليط من مقلاة الفوندو. استخدم ورق المطبخ لتجفيف المقلاة.
٣. نظّف مقلاة الفوندو باستخدام ماء دافئ مع صابون.

- **تلميح عن التنظيف: ضع كوباً من الماء وكمية صغيرة من سائل الغسيل في المقلاة. اضبط عنصر التسخين إلى أقل إعداد. اترك الجهاز لمدة ١٠ دقائق ثم أطفئه. اشطف المقلاة بشكل جيد ثم جففها.**
- **يمكن كذلك تنظيف مقلاة الفوندو وحلقة الفوندو وأوعية الصلصة في غسالة الصحون.**

٤. نظّف قاعدة التسخين باستخدام قطعة قماش رطبة، ثم جفف المقلاة تماماً بعد ذلك.

السلامة

معلومات عامة

- الرجاء قراءة التعليمات بحرص، والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- استخدم هذا الجهاز وفقاً للتعليمات فقط.
- استخدم هذا الجهاز فقط للأغراض المنزلية فقط.
- يمكن أن يؤدي استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال أو الأشخاص من ذوي الضعف البدني أو الإدراكي أو العقلي أو الحركي، أو ممن يعانون من نقص المعرفة الضرورية والدراية إلى حدوث إصابات. وينبغي على الأشخاص المسؤولون عن السلامة إعطاء تعليمات واضحة أو الإشراف على استخدام الجهاز.
- تأكد من عدم لعب الأطفال بالجهاز.
- تأكد من إصلاح الجهاز في حالة حدوث عطل به بمعرفة مسؤول الخدمة المؤهل. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.

الكهرباء والحرارة

- تحقق بأن الجهد الكهربي هو ذاته الموضح في لوحة النوع على الجهاز قبل الاستخدام.
- ضع قابس الجهاز في مقبس جدار مؤرض.
- فك قابس الجهاز من المقبس دائماً عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- فك قابس الجهاز من مقبس الحائط بإمساك القابس وسحبه، وليس بسحب سلك التيار.
- لا تستخدم الجهاز إذا تعرض أي من سلك التيار أو الجهاز لضرر. أعد الجهاز إلى قسم الصيانة لدينا لسلامتك. يمكن استبدال سلك التيار التالف بمفرده بواسطة قسم الصيانة لدينا، حيث تتوفر الأدوات الخاصة بالإصلاح.
- تأكد بأن الجهاز وسلك التيار لا يلامسان مصادر الحرارة، مثل موقد ساخن أو لهب مكشوف.
- تأكد بأن الجهاز وسلك التيار والقابس لا يلامسون الماء.
- لا تمسك بالجهاز إذا سقط في المياه. فك القابس من مقبس الجدار على الفور. لا تستخدم الجهاز بعد ذلك.
- توخ الحذر عند لمس الجهاز ومكوناته. اترك الجهاز حتى يبرد قبل أن تلمسه. ترتفع درجة حرارة الجهاز وإجزاؤه المتعددة أثناء الاستخدام.
- حيث يجب أن يتخلص الجهاز من حرارته لتجنب خطر الحريق. لذا، تأكد من وجود خلوص كافي حول الجهاز وعدم ملامسته للمواد القابلة للاشتعال. لا يجب تغطية الجهاز.

أثناء الاستخدام

- لا تستخدم الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- لا تستخدم الجهاز في المناطق الرطبة.
- ضع الجهاز على سطح مستوي ومستقر بحيث لا يمكن سقوطه.
- لا تترك السلك يتدلى على حافة لوح التصريف أو الرف أو الطاولة.
- تأكد بأن يديك جافتين عند لمس الجهاز أو سلك التيار أو القابس.
- أوقف تشغيل الجهاز وأزل القابس من مقبس الجدار في حالة حدوث عطل أثناء الاستخدام، وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب ملحق أو إزالته، أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله.
- لا تحرّك الجهاز أثناء تشغيله أو كان ساخناً. أوقف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يبرد قبل نقله.
- لا تشغّل الجهاز عندما تكون المقلاة فارغة.
- عند ملء مقلاة الفوندو، انتبه إلى المستوى الأقصى والأدنى الموضحة بواسطة العلامات MIN (الحد الأدنى) و MAX (الحد الأقصى) في مقلاة الفوندو.
- لا تستخدم أدوات حادة في المقلاة، مثل الملاعق المعدنية والسكاكين والشوك. حيث قد تضر هذه الأدوات بالغطاء المضاد للالتصاق.
- تأكد من عدم إمكانية وصول الأطفال إلى الجهاز. ترتفع درجة حرارة الجهاز وإجزاؤه المتعددة أثناء الاستخدام.

- **أمسك الجهاز باستخدام المقبض فقط.**
- **تحقق باستمرار ما إذا كانت المقابض مثبتة بإحكام في المقلاة.**
- **نظّف الجهاز بشكل جيد بعد الاستخدام (انظر التنظيف والصيانة).**
- **تحتوي أجزاء هذا الجهاز على طبقة PTFE مضادة للالتصاق. عند تسخين هذه الطبقة، فقد يتصاعد عنها مقادير صغيرة من الغازات والتي قد تكون مضرة للأشخاص. في حين، فقد وجد أن الجهاز العصبي للطيور يتميز بحساسيته الشديدة لهذه الغازات. لذا، لا تستخدم جهاز الفوندو هذا بالقرب من الطيور. (الطيور الاستوائية مثل الببغاوات).**

البيئة

تخلص من مواد التغليف، مثل البلاستيك والعلب، في حاويات النفايات المناسبة.

يجب التأكد من إعادة استخدام الجهاز إذا أردت التخلص منه في حين أنه لا يزال يعمل بشكل جيد أو يحتاج إلى إصلاحات طفيفة.

عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي فيجب التخلص منه بطريقة مسئولة. وذلك بالتأكد من إعادة استخدام الجهاز أو أجزاء منه. لا تتخلص من الجهاز في نفايات غير مصنفة؛ بل سلمها إلى المحل أو إلى موقع تجميع معروف. اتصل بالمجلس المحلي للحصول على معلومات حول أنظمة التلقي والتجميع في منطقتك.

المرسوم الأوروبي المتبع:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

وصفات

فوندو اللحم

لأربعة أشخاص
٧٥٠ جرام من الأنواع المختلفة من اللحم الرقيق قليل الدهن، مثل الشرائح ولحم العجل والحملان وصدور الدجاج وكرات اللحم المفروم وشرائح اللحم المفروم أو النقانق.
لتر واحد من الزيت

قطّع اللحم إلى كتل بسمك ١،٥ سم ولف اللحم المفروم وشريحة اللحم المفرومة في كرات بنفس الحجم تقريباً. صب الزيت على مقلاة الفوندو وأدر قرص منظّم درجة الحرارة إلى أقصى ضبط. سخّن الزيت لمدة ١٥ دقيقة تقريباً.

- **تلميح: يمكن التحقق من درجة حرارة الزيت بوضع قطعة من الخبز فيه. إذا فار الزيت، فإنه ساخن بما فيه الكفاية. كما يقلل هذا من رائحة القلي.**

اغرس قطعة لحم في شوكة المقلاة وقم بطهيها
سخّن الزيت لمدة ٤ دقائق تقريباً.
لذيذ مع الخبز الفرنسي والسلطة والبطاطس المشوية والفلفل الحلو والبصل والفطر ومختلف أنواع الصلصات.

الفوندو الصيني (فوندو حساء اللحم والخضراوات)

لأربعة أشخاص
٥٠٠ جرام من اللحم أو السمك، مثل شرائح اللحم الرقيق أو الحملان أو صدور الدجاج أو كرات اللحم المفروم أو شرائح اللحم المفروم أو السلمون أو سمك الترس أو القد السمك الذئب أو الجمبري
٥٠٠ جرام من الخضراوات الطازجة، مثل البصل أو الفطر أو الجزر أو الكرّات أو الكرنب الصيني أو القرع الصيفي أو براعم الفاصولياء لترين من حساء والخضراوات

قطّع اللحم والسمك إلى كتل بسمك ١،٥ سم ولف اللحم المفروم وشريحة اللحم المفرومة في كرات بنفس الحجم تقريباً.
قطّع الخضراوات إلى كتل صغيرة أو شرائط.

صب الحساء إلى مقلاة الفوندو واجعلها تغلي.
ضع قطعة من اللحم أو السمك أو الخضراوات على شوكة الفوندو وأنضجها في الحساء.
لذيذ مع الخبز الفرنسي والسلطة والبطاطس المشوية ومختلف أنواع الصلصات.

فوندو الجبن السويسري

فوندو الجبن السويسري
لأربعة أشخاص
٣٧٥ جرام من الجبن السويسري جرويير المبشور
٣٧٥ جرام من الجبن السويسري إمينتال
ملء ملعقة مائدة من طحين الذرة
ملء ملعقة مائدة من الثوم
٣٧٥ ملّيلتر من عصير فاكهة الموسم
٢ ملّيلتر من عصير التوت (تقريباً كوب واحد صغير)
ملء ملعقة شاي من عصير الليمون
الفلفل وجوزة الطيب
الخبز الفرنسي

إخلط الجبنة مع طحين الذرة. ضع الخليط في الوعاء مع عصير الفاكهة وعصير الليمون والتوت في مقلاة ذات قاعدة سميكة أثناء التحريك. اترك الخليط يغلي لدقيقتين. أضف الفلفل وجوزة الطيب حسب المذاق المطلوب. افرك مقلاة الفوندو بالثوم. صب الخليط على مقلاة الفوندو وأدر قرص منظّم درجة الحرارة إلى درجة الحرارة عند المنتصف. قطّع الخبز الفرنسي إلى قطع صغيرة واغمسه في فوندو الجبن.
وهو لذيذ كذلك مع الفطر النيئ وقنبيط آل دانتي بروكولي والقرع الصيفي.

فوندو الشوكولاتة

لأربعة أشخاص
٢٥٠ جرام من الشوكولاتة الخالصة
٨/١ لتر من الكرمة المخفوقة
٨/١ لتر من الحليب
١٥ جرام من الزبدة
الفاكهة مثل الأناناس والموز والفراولة والتفاح والكمثرى

كسّر الشوكولاتة إلى قطع وضعها في وعاء مع الكرمة والحليب.

ضع الوعاء في مقلاة مليئة بالماء الساخن التي يتم تسخينها ببطء. اترك الشوكولاتة تذوب ببطء مع تحريكها كل فترة. أزل الوعاء من المقلاة واخلط الزبدة مع صلصة الشوكولاتة. صب الخليط على مقلاة الفوندو وأدر قرص منظّم درجة الحرارة إلى درجة الحرارة عند المنتصف. قطّع الفاكهة إلى كتل واغمسها في فوندو الشوكولاتة.
لذيذ أيضاً مع البسكويت وقطع الكعك الإسفنجية.